

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : MAÎTRE D'HÔTEL

PROFIL RECHERCHÉ :

Personne investie, à la recherche d'améliorations et ayant le souci du détail. Pour ce poste nous n'exigeons pas forcément d'expérience de longue date mais de la motivation, de la passion et du dynamisme. La/le candidat(e) devra être organisé(e) et force de proposition. L'ensemble des missions et des services restauration étant varié nous recherchons une personne organisée et dans l'anticipation.

MISSIONS :

- Réorganisation du service salle (process et améliorations),
- Développement de la rentabilité du restaurant,
- Gestion, vérification et suivi des stocks,
- Optimisation des coûts (Bench, suivi des fournisseurs, achats),
- Réalisation de fiches techniques,
- Gestion des plannings,
- Recrutement et formation,
- Assister aux réunions des chefs de service,
- Gestion et développement de la relation client,
- Gestion des réservations (The fork, Reservit, clientèle de l'hôtel),
- Management des équipes (dynamiser et stimuler),
- Suivi des services et de l'organisation,
- Vérification des tâches effectuées en collaboration avec le(s) maître(s) d'hôtel,
- Coordination avec l'équipe de cuisine,
- Réalisation des briefings en début de services,
- Organisation d'évènements en collaboration avec le service commercial et la direction.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée
- Connaissances en gestion
- Connaissances en management des équipes

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée hôtelier, CAP hôtellerie/restauration
- Expérience conseillée

QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation
- Organisation
- Sens du relationnel
- Esprit Commercial

OUTILS :

- Yokitup (gestion des stocks)
- Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)
- Excel - Word

