

MAÎTRE D'HÔTEL / SOMMELIER

Le maître d'hôtel est en charge du bon déroulement du service en salle et de la satisfaction des clients. Il est garant de la qualité du service et contribue à la bonne image de l'établissement.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Service : contribuer aux mises en place et superviser l'organisation de la salle en fonction des réservations, accueillir et installer les convives, présenter le menu du restaurant et la carte des vins, conseiller les convives sur les plats et les accords mets-vins, s'assurer du bon déroulement du service et de la satisfaction des convives, contrôler les encaissements.
- Sommellerie : gérer et développer la carte des vins du restaurant en concertation avec le service bar, suivre l'état des stocks et réaliser les commandes de vins, réceptionner, contrôler et ranger les livraisons de vins, réaliser le contrôle de la facturation fournisseurs.
- Management : communiquer les besoins en personnel au service administratif, réaliser les plannings et relevés d'heures du service, transmettre les heures au service administratif...

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Parfaite maîtrise des techniques de service haut de gamme,
- Parfaite connaissance des plats de la carte (cuisson, techniques de préparations, provenance des produits, etc.) et des boissons,
- Parfaite maîtrise de l'ensemble des services et offres de l'établissement,
- Maîtrise des procédures et normes d'hygiène et de sécurité,
- Connaissance de l'histoire, de la philosophie et des valeurs de l'établissement,
- Gestion du temps et des priorités,
- Maîtrise des techniques de vente,
- Connaissance en matière d'oenologie.

CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Fermeture annuelle en janvier : minimum 3 semaines,
- La possibilité de s'exprimer pleinement aux côtés du Chef Julien Hennote, étoilé au guide Michelin,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Des primes sur les résultats qualitatifs et quantitatifs de l'entreprise,
- Une prime d'ancienneté (à partir de 12 mois de présence, à date anniversaire),
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes,
- Salaire : selon expérience. Poste nourri et logé possible.

CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos convives avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aigüe des normes HACCP.

