

ASSISTANT(E) MAÎTRE D'HÔTEL

L'Assistant(e) Maître d'hôtel seconde le Maître d'hôtel – Sommelier dans ses missions. Il s'assure 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 à la mise en place et superviser l'organisation de la salle en fonction des réservations, accueillir et installer les clients, 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
- Sommelierie: assurer la gestion de la cave en l'absence du Maître d'hôtel – Sommelier
- Management : participer aux missions de management en lien avec le Maître d'hôtel-Sommelier, communiquer les besoins en personnel, participer à la gestion des plannings, répartir les tâches et activités, s'assurer que l'ensemble des règles soit respectées par l'équipe...

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Maîtrise des techniques de service haut de gamme,
- Parfaite connaissance de la carte du restaurant
- 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,
- Maîtrise des techniques de management,
- Connaissance en matière d'œnologie,
- Maîtrise de l'anglais

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 clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- 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.

