

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Maitre(esse) d'hôtel (F / H).

Lieu de travail : Le Puy en Velay

Contrat de travail (CDD / CDI) : **CDI**

Date de début : à pourvoir dès que possible

Horaires de travail : travail en temps **complet** de **35** heures hebdomadaires en moyenne, selon planning annualisé, toute l'année (en 7 jours sur 7), intégrant deux jours de repos hebdomadaires.
Horaires alternants.

Rémunération : **A négocier selon qualifications et expériences**. Evolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles et d'organisation, de respect du matériel, de la sécurité et de la propreté.

Niveau : CQP de Maitre d'hôtel serait idéal.

Une formation complémentaire de sommelier est exigée : œnologie des crus des vins demandée à minima. L'anglais est un plus pour le poste. Diplômes et références à nous fournir.

Expérience (s) : Expérience(s) réussie(s) dans la gestion d'une équipe de salle sur une durée significative.

Présentation rapide de l'entreprise :

Hôtel 3* et restaurant 2* situé en centre-ville du Puy-en-Velay reste ouvert à l'année.

L'établissement rouvre complètement ses portes depuis quelques jours après une étape de reprise. Nous sommes dans une dynamique de développement (agrandissement de l'établissement) et de montée en gamme des prestations.

L'entreprise compte une vingtaine de salariés, dont une partie est composée de nouveaux arrivants et d'alternants.

Activités professionnelles du poste de travail :

Nous recherchons pour ce poste une personne de confiance capable d'animer l'équipe de salle afin de garantir à notre clientèle, un service de qualité dans le respect de nos normes et procédures.

Vous serez en charge, en collaboration avec le dirigeant, de l'ensemble des tâches afférentes à la gestion de votre activité, à savoir :

- Garantir la mise en place du restaurant et la gestion des stocks attribués, dans le respect des consignes,
- Manager l'équipe de service en salle du petit déjeuner au dîner,
- Assurer l'accueil et le service client (individuel et groupe),
- Assurer le planning de l'équipe,
- S'assurer de la bonne facturation des prestations et gérer leurs encaissements,
- Assurer la commercialisation du restaurant en fidélisant notre clientèle,
- Être le lien entre l'équipe et le dirigeant.

Compétences et qualités recherchées :

Aisance dans le contact avec la clientèle, en sachant rester discret.

Avoir une posture managériale et des qualités de pédagogue.



GUICHET ENTREPRISE MEDIATION

Autonomie. Rigueur. Réactivité. Ordre et propreté.
Travailler en équipe et avoir le sens de la communication.
Aisance avec les outils de bureautique.
Aisance en anglais.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **09 juillet 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodrigues@cipro43.com.