



Développé en 1987 et faisant désormais parti en tant que nouveau membre de Origine Artisans Hôteliars, le Château Vaudreuil, situé à moins d'une heure du centre-ville de Montréal, est un établissement hôtelier cinq étoiles (accordées par Tourisme Québec).

116 chambres et suites, 14 salles de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes, le restaurant Villa Elina, mais aussi piscine, sauna, etc. sont mis à dispositions des clients sur ce terrain de plus de 10 hectares.

Un véritable lieu de détente imaginé pour rappeler l'architecture italienne au cœur de la Montérégie.

OFFRE D'EMPLOI

ASSISTANT.E MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS

En collaboration avec le/la Maître D'hôtel banquets, l'assistant.e Maître D'hôtel banquets sera responsable d'assurer à la clientèle une expérience événementielle inoubliable.

Principales responsabilités :

- ◆ Participer aux tâches administratives du service (planification des horaires/paie/distribution des pourboires/etc.).
- ◆ Assister le/la maître d'hôtel banquets dans la gestion des ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, évaluation de rendement, gestion des conflits, etc.).
- ◆ Coordonner et superviser les activités des capitaines.
- ◆ Appliquer et faire respecter les politiques et procédures de l'entreprise.
- ◆ Participer à l'excellent service offert par votre service lorsque nécessaire.
- ◆ S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, s'il y a lieu.
- ◆ Effectuer régulièrement la vérification complète des aires de service pour s'assurer de leur état et de leur bon fonctionnement et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail.

Profil recherché :

- ◆ Efficacité et excellent sens du service de luxe
- ◆ Capacité à gérer le stress (achalandage)
- ◆ Expérience en gestion de personnel
- ◆ Bonne communication à l'oral et à l'écrit (bilinguisme)
- ◆ Sens des responsabilités et gestion des priorités
- ◆ Capacité à résoudre des problèmes
- ◆ Horaire flexible
- ◆ Autonomie, initiative & entregent
- ◆ Sens du leadership

Scolarité : Diplôme d'étude en restauration (un atout)

Expérience : 3 ans dans un poste similaire et 1 an en gestion de personnel

Autre :

- ◆ Connaissance de la suite Outlook, du POS Positouch (un atout)