



Développé en 1987 et faisant désormais parti en tant que nouveau membre de Origine Artisans Hôtelières, 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 Fontana, mais aussi piscine, sauna, etc. sont mis à disposition 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

MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS

En collaboration avec la direction de la restauration, le/la maître d'hôtel banquets sera responsable d'assurer à la clientèle une expérience culinaire inoubliable.

Principales responsabilités :

- ◇ Participer aux tâches administratives du service (planification des horaires/paie/distribution des pourboires/etc.).
- ◇ Assister la direction immédiate dans la planification des besoins du service en matière de personnel (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation de rendement, gestion des conflits, etc.).
- ◇ 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.
- ◇ Assurer l'utilisation optimale des outils mis à votre disposition afin de respecter et même surpasser les budgets établis.
- ◇ Entretenir d'excellentes relations avec les différents services.
- ◇ Participer à la coordination des événements et s'assurer du bon déroulement de ceux-ci.

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)