



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 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

MAÎTRE D'HÔTEL RESTAURANT VILLA FONTANA

En collaboration avec la direction du restaurant, le/la maître d'hôtel Restaurant Villa Fontana sera responsable d'assurer à la clientèle une expérience culinaire inoubliable.

Principales responsabilités :

- ◇ Gérer la mise en place et le service, selon les standards et les procédures du restaurant.
- ◇ Établir les plans de salles afin de maximiser l'utilisation des espaces.
- ◇ Diriger les réunions d'équipe quotidienne.
- ◇ Superviser et coordonner les responsabilités des serveurs, commis débarrasseurs, barmans, hôtesse.
- ◇ Aider au service en cas de forte affluence.
- ◇ S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, s'il y a lieu.
- ◇ Procéder à l'inspection quotidienne des aires de service des salles et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- ◇ Entretenir d'excellentes relations avec les différents services.
- ◇ Participer à l'organisation des besoins du restaurant en ce qui a trait aux produits et matériels utilisés (commande, inventaire, etc.).
- ◇ Assister la direction immédiate dans la planification des besoins du service en matière de ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation de rendement, gestion des conflits, etc.).

Profil recherché :

- ◇ Passion pour le service à la clientèle
- ◇ Sens du leadership, de la communication & des responsabilités
- ◇ Bilinguisme à l'oral & à l'écrit (français/anglais)
- ◇ Horaire flexible
- ◇ Entregent, autonomie & initiative

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, de l'application Open Table et du système AlfredPro (un aout)