

LE GRAND LODGE

Mont-Tremblant

MAÎTRE D'HÔTEL

Description

Nous sommes à la recherche de la personne qui pourra prendre racine au Grand Lodge, un hôtel et centre de congrès quatre saisons, et faire de l'offre restauration une expérience incontournable de Mont-Tremblant. La personne aura acquis les compétences et les connaissances pour faire face aux défis et faire grandir son équipe. Les deux restaurants, Chez Borivage et le Whisky bar, sont situés dans le décor d'une chaleureuse construction de bois rond.

Responsabilités

- Superviser les opérations de la salle à manger, des salles de banquets, du bar incluant le service à la clientèle
- Coordonner les différentes mises en place en fonction de la clientèle individuelle ou de groupes dans les salles
- Préparer les horaires de travail des serveurs selon le taux d'occupation de l'hôtel et les feuilles de fonctions
- S'assurer du bon état et de l'entretien régulier du matériel de son département
- Enregistrer les réservations individuelles et de groupes
- Aider au montage des salles de banquets ainsi qu'au service au besoin
- Assurer la responsabilité des relations efficaces et harmonieuses et le respect au sein de son équipe, en collaboration avec le directeur de la restauration
- Évaluer la performance des membres de son équipe
- Préparer et animer périodiquement les rencontres de travail avec les membres de son équipe

Compétences / Exigences

- Être visionnaire
- Capacité à exercer un leadership positif et à transférer ses connaissances
- Avoir le souci de la qualité, de la satisfaction et de l'expérience client
- Expérience de maître d'hôtel requise
- Expérience en hôtellerie (2 ans)
- Bilinguisme (français et anglais)
- Rapidité d'exécution et tolérance au stress
- Aptitude pour le travail d'équipe, grande autonomie, sens de l'organisation
- Bonne forme physique

Conditions/salaires

Poste à temps plein, permanent

Salaire selon expérience + pourboires

Assurance invalidité, assurance maladie, assurance vie

Accès au centre sportif

Rabais employé (repas, hébergement)

Stationnement sur place

Horaire : 8 heures (quarts de jour, quarts de soir, toutes les fins de semaine)

Formation : école secondaire

Atouts

- Formation en sommellerie
- Formation en mixologie

Envoyez votre CV à :

Sylvie Charron

s.charron@legrandlodge.com

819-425-8599 poste 860