Maître d’hôtel (Assistant)

Vous évoluez déjà dans le monde de la restauration et vous êtes passionné par le métier de maître d’hôtel, vous aimez le service raffiné dans un contexte de haut niveau, c’est vous que nous cherchons.

Une personne d’expérience, responsable, possédant des qualités en gestion et de relations publiques et une connaissance approfondie du métier.

Les principales fonctions sont de diriger la brigade de la salle à manger, coordonner le service et s’assurer de la satisfaction de la clientèle, ainsi que de planifier les repas de groupe et d’élaborer leurs besoins pour le bon fonctionnement de leur événement.

Compétences et qualités :

* Techniques de préparation de la salle et de mise en place
* Connaissance du monde de la restauration
* Techniques de composition de menu
* Standing élégant et raffiné
* Professionnalisme et compétences dans le service des clients
* Leadership et capacités de prise de décision
* Capacités d’organisation et de gestion
* Capacité de travailler sous pression
* Connaissance d’une ou plusieurs langues étrangères