

COORDONNATEUR.TRICE BANQUETS ET RESTAURATION



Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une **Coordonnateur.trice des banquets et restauration** qui aura comme objectif d'assurer la coordination efficace des événements en accompagnant les client.e.s dans les derniers détails de la planification. Cette personne jouera un rôle clé dans le bon déroulement des opérations en contribuant à ce que le travail des équipes soit fluide lorsqu'il y a peu ou pas de supervision présente.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

- Minimum 3 ans d'expérience en service de banquets et en restauration
- Un diplôme, d'une école reconnue, dans le domaine de l'hôtellerie ou domaine connexe (un atout)
- Excellente maîtrise du français, parlé et écrit, et niveau d'anglais avancé
- Possède la capacité de veiller au confort de la clientèle en leur offrant une expérience personnalisée et de qualité
- Aptitude à mobiliser efficacement l'équipe vers l'atteinte des objectifs
- Attitudes et comportement professionnels (excellentes compétences interpersonnelles, excellente capacité pour la résolution de problèmes, travail d'équipe, sens de l'organisation aiguisé, capacité d'initiative)

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

- Travail à temps complet, de jour et de soir, principalement du mardi au samedi. L'horaire peut varier selon les besoins
- Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel
- Salaire compétitif offert selon votre expérience
- Avantages : événements d'entreprise, gym sur place, piscine, repas à prix réduit, etc.
- Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Origine artisans hôteliers
- Assurances collectives disponibles, si applicable

Un aperçu de ton nouvel emploi :

- En l'absence de supervision, agir comme personne de référence en étant responsable des équipes, incluant l'équipe de serveur.euse.s en fonction banquets, sans toutefois avoir du personnel sous sa supervision directe
- Veiller à la satisfaction et au bien-être des client.e.s présent.e.s sur le site, en assurant un service attentionné et réactif
- Offrir un accompagnement pour les mariages, en coordination avec les équipes internes
- Participer activement à la mise en place des événements banquets, incluant des tâches de coordination et de formation
- Assurer la couverture du rôle de Maître d'hôtel au restaurant lors des périodes de fort achalandage
- S'assurer que les aires de service soient maintenues propres et rangées après chaque événement
- Accueillir les fournisseurs liés aux événements et assurer une communication fluide avec ceux-ci
- Offrir un soutien à la facturation des événements et à l'utilisation des systèmes informatiques
- Contribuer à l'amélioration continue des opérations en développant ou en ajustant des procédures internes

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique, envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature**
à l'Hôtel Montfort!