



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

Un ou une **Maître d'hôtel Banquets** qui sera responsable de diriger les activités reliées aux banquets et à la satisfaction de la clientèle. Son principal mandat est de coordonner et superviser le travail de l'équipe de service banquets, tout en faisant preuve d'un leadership mobilisateur et en maintenant un bel esprit d'équipe pour motiver le personnel à l'atteinte des objectifs. Cette personne contribue activement au bon déroulement des banquets et s'assure d'un service hors pair.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

- 2 ans d'expérience en service de nourriture et boisson, 1 an d'expérience en supervision d'équipe
- Expérience en service banquets (un atout)
- S'accomplit à travers le service à la clientèle
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais parlé
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Attitudes et comportements professionnels (sens de l'organisation, capacité de prise de décisions, de travail sous pression et de résolution de problèmes, autonomie)

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

- Travail permanent à horaire variable
- Implique de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés
- Le nombre d'heures peut varier selon l'achalandage de l'Hôtel
- Salaire compétitif selon votre expérience
- Avantages : événements d'entreprise, repas à prix réduit, rabais sur certains services de l'hôtel, 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 :

- Planifier, organiser, superviser et contrôler les activités relatives aux banquets telles que la préparation de la salle, le service de nourriture et de boisson, etc.
- Effectuer les encaissements ou enregistrer le paiement par carte de crédit
- Participer étroitement à la planification et à l'organisation des activités relatives aux banquets, en collaboration avec la direction et les autres des départements
- Soutenir et participer à la gestion de l'équipe de service banquets avec la direction
- Vérifier le rapport journalier de caisse en fonction des ventes effectuées
- Vérifier la propreté et l'ordre des lieux, le bon fonctionnement des équipements de service et réquisitionner les fournitures nécessaires pour donner un service de qualité
- S'assurer de la qualité de préparation des boissons par l'équipe et de la présentation des assiettes
- Assurer le nettoyage des espaces services et respecter les normes d'hygiène et de propreté
- Assurer ou planifier les fermetures des événements
- Réaliser des inventaires et communiquer à la personne concernée tout besoin afin d'éviter les ruptures de stocks

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!