

LE RESTAURANT LE CENACLE



DE LA COUR DES CONSULS HÔTEL & SPA

Recherche son

Maître d'hôtel en CDI

39h/semaine – 5 jours sur 7

Poste à pourvoir dès Février 2020

Sous la responsabilité du Responsable restauration, vous travaillerez en coupure ou en continu.

Vous êtes doté d'une excellente présentation, avez un excellent relationnel et le souci du client ?

Vos missions :

- Encadrer l'équipe du restaurant
- Veiller à la bonne mise en place et à la propreté du restaurant
 - Connaître tous les éléments de la carte et les spécificités
 - Connaître la carte des vins et des alcools
 - Vendre nos produits et conseiller les clients
 - Accueillir le client avec prévenance et attention
 - Avoir connaissance des clients VIP et réguliers
 - Fidéliser les clients
 - Animer et promouvoir le restaurant
 - S'assurer du bon déroulement du service
 - Appliquer les standards Mgallery
 - Encaisser les clients et faire la caisse
 - Participer à l'inventaire
- Réaliser les tâches demandées par le responsable restauration

Description du profil :

- Sens des responsabilités et du service client
 - Excellente présentation
 - Sens relationnel
- Connaissances du travail en salle et des vins
 - Bonne maîtrise du Français et de l'Anglais
 - Maîtrise des outils informatiques

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et LM) à Benjamin Llorens (responsable restauration) à l'adresse suivante : ha086-fb@accor.com