

MAÎTRE D'HOTEL

RESPONSABILITÉS

La nature du travail

Chef d'orchestre de la salle, il (elle) s'assure du bon déroulement, de l'excellence du service et joue un rôle essentiel entre la cuisine et la salle.

Quelques exemples de responsabilités

- Coordonner le service en salle
- Attribuer les tâches aux équipes de service
- Assurer la satisfaction des clients en tout temps

QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



J'aime :

- Diriger une équipe
- L'action et les défis



Je possède :

- Une excellente présentation
- Des connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle



Je suis :

- Très organisé.e et résistant.e au stress
- Un.e excellent.e communicateur.trice



QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Participer à de grands événements

Évoluer dans des milieux de travail variés

Rencontrer des gens de différents horizons

Avoir l'opportunité de travailler dans différentes régions du Québec

Travailler en équipe

Profiter d'un horaire flexible

Avoir la possibilité de faire progresser sa carrière

CONDITIONS DE TRAVAIL



Taux horaire :

Un taux horaire compris entre 20\$ et 25\$ selon le mandat et l'expérience.



Horaire et statut d'emploi :

Les horaires sont variables et peuvent comprendre des quarts de travail de jour, de soir, de fin de semaine et les jours fériés.

Les mandats ponctuels vous permettent de créer votre horaire via notre plateforme web en libre-service en sélectionnant les opportunités qui conviennent à vos besoins et vos disponibilités, alors que les mandats temporaires ou permanents vous permettent de bénéficier d'un horaire plus stable.

Environnements :

- Hôtels
- Traiteurs
- Services alimentaires
- Résidences pour aînés
- Événements variés

Prérequis :

- Un diplôme d'une école hôtelière et/ou une expérience pertinente
- Leadership

Atout :

- Bilinguisme

PROGRESSION DE CARRIÈRE



*CHOISISSEZ UN MÉTIER PASSIONNANT
OFFRANT DES DÉFIS STIMULANTS*

sacrée soirée.