



MAITRE D'HOTEL (H/F) à Propriano (Corse)

Ses responsabilités principales :

- Il dirige coordonne et supervise l'ensemble du personnel (gestion et création du planning).
- Il est le manager des équipes services et le garant d'un bon fonctionnement entre chaque entité, il est également référent pour les clients.
- Il est responsable de la propreté du restaurant et du bar. Il veille à la parfaite mise en place de la salle
- Sous la direction de l'adjointe de direction et avec l'assistance du responsable des achats, Il effectue de la gestion financière (achat, rentabilité et contrôle des stocks).
- Il optimise les coûts et gère les stocks en collaboration avec le responsable des achats.
- Il coordonne le service en salle et garantit son excellence, il/elle suscite la vente et prend les commandes en supervisant l'ensemble du service
- Il assure la coordination avec la cuisine.
- Il gère la caisse et les encaissements.

Son métier :

- Il est responsable de l'ensemble du pôle restauration de l'hôtel (restaurant, bar ou lors d'organisations d'évènements, il est responsable de ce dernier). Il dirige, coordonne et supervise l'ensemble du personnel travaillant dans ces services et participe à leur recrutement.
- Chargé de développer la rentabilité du restaurant, il élabore et contrôle le budget de fonctionnement de chaque point de vente (restaurant-bar).
- Il gère les achats en collaboration avec le responsable de ce service, participe à la création de la carte et à la fixation des prix des menus en collaboration avec le chef de cuisine
- Homme ou femme de terrain et de relations publiques, il entretient l'image et la bonne réputation de l'établissement (publicité, relations clients, organisations d'évènements VIP...)



- il est également la personne qui accueille les clients à leur arrivée, il les installe à la table, leur remet le menu et la carte des vins. Il les conseille sur le choix des plats et les suggestions du jour et doit savoir en parler en détail. Il prend la commande avant de laisser la place au chef de rang.

- Le maître d'hôtel est aussi le chef de la salle qui orchestre minutieusement le travail de chacun, des commis, des chefs de rang, sommeliers et barmans afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il a l'œil partout, il connaît parfaitement le mécanisme du service en salle, il sait détecter immédiatement le détail à corriger, et lors des repas, il passe de table en table pour s'assurer que chaque client est satisfait. Il intervient dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, un barman et/ou un chef de rang.

- Enfin en qualité de chef de salle, il est généralement associé au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

Ses qualités principales :

- Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle, doté d'un sens très poussé du service client.
- Savoir manager une équipe.
- Excellente présentation.
- La pratique orale de l'anglais est obligatoire, celle d'une seconde langue étrangère est un plus.
- Maîtrise des outils informatiques.
- Il gère et est responsable des encaissements.
- Les techniques de gestion et de management sont nécessaires.

Pour postuler, envoyer CV et lettre de motivation à l'adresse mail suivante : adjoinededirection@bartaccia.fr