

Poste de responsable des opérations en salle

(Maître d'hôtel)

Le Club de golf Lotbinière est à la recherche d'un(e) professionnel(le) de la restauration qui sera en charge du service global et supervisera l'ensemble du personnel en salle.

Relevant de notre directeur de la restauration, la personne recherchée aura comme tâches principales l'accueil des clients et leur satisfaction. En plus de s'occuper du recrutement des serveurs, cette personne s'assurera de la qualité des services offerts, prendra en charge les événements et s'impliquera dans la promotion du restaurant.

Pour bien s'acquitter de son rôle, la personne recherchée devra posséder les qualités suivantes :

- Présentation impeccable, c'est-à-dire être soucieux de son hygiène, de sa prestance et de sa propreté
- Sens du service, c'est-à-dire être prévenant, courtois et avoir un excellent jugement pour assurer la satisfaction des clients
- Gestion du stress, soit la capacité à rester calme et efficace sous pression
- Leadership et organisation, soit savoir diriger une équipe, organiser les horaires et le service et créer une bonne ambiance de travail
- Connaissances culinaires, c'est-à-dire posséder une bonne culture des mets et vins afin de bien conseiller les clients et répondre à leurs questions
- Polyvalence et dynamisme, soit être capable de s'adapter à différentes situations et de rester énergique tout au long du service

Si tu as ce qu'il faut et que tu désires relever un très beau défi au sein de notre organisation, svp faire parvenir au directeur général une lettre d'intérêt, accompagnée de tes réalisations passées à l'adresse courriel [dg@golflotbiniere.com](mailto:dg@golflotbiniere.com) ou en téléphonant à Michel Desjardins au (418) 888-4653 poste 102