

HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Rejoignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN CHEF DE RANG BANQUET

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets, le chef de rang banquet doit s'assurer d'offrir à notre clientèle un service quotidien de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Service :

- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et s'assurer du bon déroulement des événements;
- Superviser, coordonner et participer aux opérations lors de banquets;
- Assurer et effectuer le service pauses café
- Assurer et effectuer le service des mets et boissons durant le banquet;
- Assurer et effectuer les différents montages de salle;
- S'assurer de la propreté et du rangement des lieux de travail;
- Veillez à la bonne communication avec la cuisine;
- Régler tout problème, pallier tout imprévu, traiter les demandes de la clientèle et veiller à ce que toutes les plaintes soient gérées et rapportées;
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements de l'établissement.

Gestion :

- Procéder à une inspection quotidienne des salles et espaces banquets (propreté, rangement, éclairage...);
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Vérifier avec le client le déroulement de la fonction
- S'assurer que les règles et les normes en matière de service sont appliquées ainsi que toutes les politiques de l'hôtel;
- Produire un rapport de quart de travail qui sera à diffuser.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- DEP en service de restauration ou expérience pertinente;
- Connaissance de Maître D;
- 2 ans d'expérience dans la restauration;
- Très bonne connaissance du français et de l'anglais parlé;
- Connaissances en sommellerie (atout);
- Disponible à travailler durant la semaine et les fins de semaine, le soir et durant les jours fériés, horaire variable;
- Être bien organisé et très rigoureux;
- Connaissances en audiovisuel;
- Bonne résistance physique (transport de charges et travail debout);
- Flexibilité et polyvalence;
- Capacité à travailler sous pression et sur de long quart de travail;
- Doit être à l'écoute du client;
- Avoir de l'entregent et être courtois;
- Avoir le souci du détail et du travail bien fait.

****La priorité est accordée aux membres de la nation huronne-wendat.****

Début d'affichage : 12 oct. 2021 | Fin d'affichage : 26 oct. 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Cafétéria | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae : **Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines**
418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

