



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 ? Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

Hôtel-Musée Premières Nations Offre d'emploi Chef de rang banquet

Département : Restauration

Type d'emploi : Horaire variable selon l'occupation
Jour, soir et fin de semaine

Entrée en fonction : le plus tôt possible

Salaire : 10.54\$ + pourboires

Sommaire du poste

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets ainsi que du superviseur des banquets et congrès, 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. Et ce, en l'absence du superviseur et pour assurer les fermetures.

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;
- Procède à la facturation et au dépôt;
- Produit un rapport de quart de travail qui sera à diffuser.

Exigences :

- DEP en service de restauration ou expérience pertinente;
- Diplôme d'études collégiales (DEC) ou (DEP) en gestion hôtelière;
- 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.

Aptitudes recherchées :

- Être bien organisé et très rigoureux;
- Connaissances en audiovisuel;
- Bonne résistance physique;
- 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.

Seuls les candidats et candidates ayant l'expérience requise et répondant aux exigences du poste seront convoqués en entrevue. La priorité sera accordée aux membres de la Nation huron-Wendat. Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Directrice des opérations et des ressources humaines
Hôtel-Musée Premières Nations
5, Place de la rencontre
Wendake (Québec) G0A 4V0
Télécopieur : 418-847-2903

Courriel : nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca

Date de l'affichage : 21 novembre 2017

Fin de l'affichage : 30 novembre 2017