



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.*

## Offre d'emploi

### Maitre d'hôtel – Restaurant La Traite Hôtel-Musée Premières Nations

**Département :** Restauration

**Type d'emploi :** Temps plein, de soir

**Entrée en fonction :** mai 2018

**Salaire :** À discuter

---

#### Sommaire du poste

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets, le maître d'hôtel salle à manger doit s'assurer que notre cliente reçoit un service quotidien de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique.

#### Principales tâches et responsabilités :

##### Service :

- Gérer les réservations de la salle à manger;
- Veillez à la bonne communication avec la cuisine;
- Prendre soin des clients;
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de service de la salle à manger et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Comblé au niveau des autres postes en salle à manger au besoin;
- Appuyer les serveurs dans la vente et le service de vin;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et s'assurer du bon déroulement des événements;
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements de l'établissement;
- Superviser et coordonner les réceptions et les soirées spéciales qui ont lieu au restaurant.

##### Gestion :

- Participer à la gestion des ressources humaines du restaurant, à l'embauche du personnel, à la formation, à la répartition du travail, à l'évaluation de rendement, à l'élaboration des horaires, à la gestion de conflits, etc.

- Participer à la mise en place et faire respecter des systèmes pour continuellement améliorer le service et l'expérience client;
- Assurer un suivi des règles et des normes en matière de service.

**Sommellerie :**

- Participer à la gestion de la cave et de la carte des vins. Participation active à l'augmentation des ventes de vin et alcool par la vente subjective et autres moyens.

**Exigences :**

- Diplôme d'études collégiales (DEC) ou (DEP) en gestion hôtelière (atout);
- Connaissance de Maître D et Hotello (atout);
- Minimum 1 an d'expérience dans la gestion du personnel;
- 3 années et plus d'expérience dans la restauration;
- Bonne connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit;
- Cours de sommellerie (atout);
- Être disponible semaine, fin de semaine et soirs.

**Aptitudes recherchées :**

- Être bien organisé et très rigoureux;
- Capacité à diriger du personnel et à travailler sous pression;
- Doit être à l'écoute du client et des employés;
- Doit être un bon leader et rassembleur;
- Avoir de l'entregent et être courtois;
- Avoir le souci du détail et du travail bien fait.

**Conditions de travail :**

Horaire variable et en fonction des opérations.

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 Huronne-Wendat.

Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Nathalie Vincent Sirois, 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](mailto:nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca)**

**Début de l'affichage: 16 avril 2018**

**Fin de l'affichage: 27 avril 2018**