

▶ ENTREPRISE

Nom :	Radisson Hotel Blu Paris, Marne-la-Vallée
Contact :	Laura Marcon, Coordinatrice des Ressources Humaines
Coordonnées :	Careers.paris@radissonblu.com

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction :	Maître d'Hôtel
Type de contrat :	CDI
Durée :	-
Lieu de travail :	40, Allée de la Mare Houleuse - 77700, Magny-le-Hongre
Durée hebdomadaire :	39 heures
Horaires :	Selon activité
Permis :	conseillé

Descriptif du poste :

Dans cadre de ses fonctions de Maître d'Hôtel et sans que cette liste soit exhaustive ou limitative, le(a) salarié(e) est notamment chargé(e) d'assurer les missions suivantes :

- Connaît et met en valeur les promotions, les mets et les produits du restaurant, du room service et du bar
- Conseille le client sur le choix des mets et l'association avec les vins
- Optimise les résultats en termes de nombres de couverts et prix moyen sur son point de vente
- Etablit d'excellentes relations avec les clients
- Optimise les coûts en veillant au gaspillage et au respect du matériel
- Supervise la mise en place de la salle du restaurant, du room service et du bar
- S'assure de la propreté de la salle de restaurant, du room service et du bar
- Apporte un support aux équipes des banquets
- Organise le travail et s'assure de la bonne transmission des informations à son équipe
- Veille à la tenue du matériel dans de parfaites conditions d'hygiène
- Veille à la tenue du personnel fixe et extra et au respect des standards d'uniforme liés à son département
- S'assure que les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées dans son département
- Contrôle la facturation journalière, les encaissements et les rapports d'activité
- Organise le planning de travail de ses collaborateurs
- Veille à l'adéquation des effectifs par rapport à l'activité
- Assure un briefing et debriefing quotidien avec ses équipes

Observations :

- Anglais requis
- Connaissance logiciel Micros