

## Fiche de poste : Maître d'hôtel (h/f)

### **Le métier en quelques points...**

- Organiser le point de vente restauration dont il a la charge
- S'assurer de la qualité du service offert à la clientèle
- Manager et motiver son équipe pour développer les ventes et la qualité
- Contribuer au développement de chiffre d'affaires restauration par son action de vente
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Leadership

Rapidité et efficacité

Esprit commercial

Dynamisme

Aisance relationnelle et assurance

Sens de l'accueil et du service

Pédagogue et Animateur d'équipe

Rigueur et organisation

- **Relation client**

Assurer et veiller à la bonne prise en charge du client

Offrir un service attentionné et adapté aux contraintes du client

Etre attentif aux remarques des clients (suivi)

Véhiculer l'image de l'hôtel

- **Gestion**

Adapter son organisation et ses effectifs en fonction de l'activité

Eviter le gaspillage et les pertes de matières premières

Respecter les procédures de contrôle interne

Participer aux inventaires

Analyser les résultats et mettre en œuvre les actions correctives

- **Management des équipes**

Développer la motivation et l'adhésion de son équipe

Participer aux recrutements et appliquer la législation du travail

Intégrer, former et favoriser le développement des

compétences de ses collaborateurs

S'assurer de la bonne présentation de ses équipes.

- **Techniques Métier / Production**

Organiser et contrôler le travail de son équipe

Organiser les mises en place en fonction des prévisions d'activité

Tenir compte de l'activité pour gérer les flux de clientèle



- **Commercial / Vente**

Etre force de proposition et conseiller le client

Développer le chiffre d'affaires grâce aux techniques de vente additionnelle

Faire vivre le plan d'action commercial de son service

- **Hygiène / Sécurité / Environnement**

Veiller à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire (HACCP)

Respecter les engagements de la « Charte Environnement » (Economie d'énergie, recyclage, tri des déchets)

Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition

- **Petit plus**

Formation professionnelle de Restauration

Première expérience de savoir-faire technique

Maîtrise de la langue du pays – Anglais conseillé