

**Intitulé :** Maître d'hôtel  
**Lieu :** Les Bains De Spa  
**Adresse :** Place Royale 2, 4900 Spa  
**Département :** Food & Beverage  
**Type de contrat :** CDD – Temps plein

---

### **Missions principales**

En tant que maître d'hôtel, vous serez responsable de la gestion des services de restauration, de l'accueil des clients à la coordination des équipes en salle, dans le respect des standards de l'hôtel. Vos principales missions incluent :

- **Supervision du service en salle :** Vous êtes en charge de l'organisation, de la coordination et de la gestion du service de restauration. Vous assurez que chaque client bénéficie d'un service fluide, rapide et personnalisé.
- **Accueil des clients :** Vous accueillez chaleureusement les clients, les guidez à leur table, leur présentez le menu et vous assurez qu'ils sont installés confortablement.
- **Gestion de l'équipe de salle :** Vous coordonnez les serveurs, les commis et les autres membres du personnel de salle. Vous assurez leur formation, leur encadrement et leur motivation pour maintenir un service de qualité.
- **Contrôle de la qualité du service :** Vous veillez à la satisfaction des clients en surveillant la qualité du service, en répondant à leurs demandes et en résolvant tout problème ou insatisfaction de manière discrète et professionnelle.
- **Prise en charge des réservations :** Vous gérez les réservations des clients, optimisez l'occupation de la salle en fonction des disponibilités et vous vous assurez de leur bon déroulement.
- **Gestion des plannings et des stocks :** Vous assurez une gestion efficace des stocks de vaisselle, de linge et de fournitures en salle. Vous gérez également les plannings des équipes de salle.
- **Communication avec la cuisine :** Vous êtes l'intermédiaire entre le service en salle et la cuisine, vous vous assurez que les commandes sont transmises correctement et que les plats sont servis selon les exigences des clients.
- **Respect des normes d'hygiène et de sécurité :** Vous veillez au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des protocoles de service.

## **Profil recherché**

**Expérience** : Vous avez une expérience significative en tant que maître d'hôtel, chef de rang ou dans un poste similaire, idéalement dans un hôtel 5 étoiles ou un restaurant gastronomique.

## **Compétences** :

- Excellentes compétences en management et en gestion d'équipe.
- Maîtrise des techniques de service en restauration haut de gamme.
- Connaissance approfondie des produits gastronomiques et œnologiques.
- Maîtrise des outils de gestion des réservations et de planification.

**Langues** : La maîtrise du français et de l'anglais est indispensable. La maîtrise d'autres langues est un atout.

## **Qualités personnelles** :

- Présentation soignée et impeccable.
- Leadership, capacité à motiver et guider une équipe.
- Sens du détail, de l'organisation et du service de qualité.
- Excellentes aptitudes relationnelles et capacité à résoudre les problèmes avec diplomatie.
- Discrétion, courtoisie et professionnalisme.

## **Avantages**

- Avantages : chèques repas