

DESCRIPTION DE L'ORGANISATION

Entreprise 100 % québécoise et offrant plus de 1200 chambres et suites dans 7 établissements hôteliers, Les Hôtels JARO constituent la plus grande force Hôtelière de la ville de Québec. Avec près de 500 personnes à l'emploi de nos hôtels, de nos restaurants, de nos bars et de notre centre d'amusement, nous occupons une place importante sur le marché du travail de la région de Capitale- Nationale. Travailler pour Les Hôtels JARO vous permet de croître au sein d'une équipe dynamique dans un environnement de travail professionnel et chaleureux. Nous sommes fiers d'offrir des possibilités de carrières et d'avancement à la portée de tous

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision de la directrice de la restauration, le maître d'hôtel veille à la bonne marche des opérations, à la qualité du service et des produits ainsi que l'accueil et la satisfaction de la clientèle du restaurant. De plus, il doit exécuter toutes autres tâches connexes dans le cadre de ses fonctions.

POURQUOI VOUS JOINDRE AUX HÔTELS JARO ?

- Salaire concurrentiel
- Tarifs préférentiels sur l'hébergement aux employés, à sa famille et ses amis;
- Programme de référencement;
- Horaire flexible, conciliation travail/étude/famille;
- Stationnement gratuit (à l'exception du Palace Royal)
- Formation interne;
- Possibilité d'avancement;
- Reconnaissance des années de services (Gala et récompense);
- Avantage RTC Abonne-Bus (35% de rabais).
- Accès à une portion du pourboire du banquet.

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Planifie les besoins du personnel pour les divers événements prévus;
- Veiller à la propreté des lieux en tout temps;
- Accueillir les clients à leur arrivée;
- S'assurer que les standards de qualité et d'excellence sont respectés;
- Gérer le personnel et veiller à la gestion générale du restaurant;
- Aider le personnel en service, lorsque nécessaire;
- Balancer les réfrigérateurs à bière et le cellier à vin quotidiennement;

- Gérer les plaintes ponctuelles;
- Distribuer les tâches aux employés;
- Balancer les rapports et les inventaires des 5 à 7;
- Distribuer les pourboires aux employés;
- Rédiger le plan de salle et distribuer les sections;
- S'assurer que toutes les bouteilles sont scellées pour assurer un contrôle;
- Vérifier les ménages des employés (de leurs sections);
- Gérer le temps du personnel (les heures travaillées);
- Veiller au contrôle des coûts de salaire;
- Organiser les promotions.

COMPÉTENCES et FORMATIONS

- Obtention d'un diplôme en technique de gestion hôtelière ou formation équivalente;
- 1 ans d'expérience en service restauration;
- Cours d'œnologie (un atout).

HABILETÉS

- Maîtrise de l'anglais et du français;
- Connaissance aigüe des cocktails, liqueurs et spiritueux;
- Connaissances informatiques (Maître D);
- Entregent, leadership;
- Capacité à travailler en équipe;
- Sens critique;
- Diplomatie;
- Être excellent au niveau du service à la clientèle;
- Bon communicateur;
- Bien travailler sous pression.