



TITRE DU POSTE : Serveur-commis débarrasseur (euse)
ORGANISATION : Hôtel Pur Québec
SERVICE : Département de la restauration
SUPÉRIEUR IMMÉDIAT : Maître d'hôtel du restaurant

SOMMAIRE:

Nous sommes à la recherche de candidats de talents qui sauront créer une expérience de service mémorable à notre distinguée clientèle. Sous la supervision du maître d'hôtel du restaurant, le (la) serveur-commis débarrasseur(euse) a pour fonction de servir la clientèle aux tables en expliquant le menu et la carte des boissons, en conseillant et en suggérant d'autres possibilités pour accroître les ventes, en prenant les commandes, en apportant les repas et les boissons demandés et en s'assurant que toutes les attentes des clients soient atteintes sinon dépassées.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :

- Effectuer les réservations de tables ;
- Effectuer la mise en place de la salle à manger avant le début du service ;
- Accueillir les clients
- Prendre les commandes et servir les clients ;
- Conseiller et expliquer le menu et la carte des boissons ;
- S'assurer de la satisfaction du client ;
- Recevoir les commentaires et les plaintes ;
- Desservir et débarrasser la table après le départ du client ;
- Préparer et recevoir le paiement des repas de ses clients ;
- Toutes autres tâches connexes ;

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES:

- Cours en service de la restauration (hôtellerie) ;
- Formation en sommellerie (un atout) ;
- Expérience pertinente dans le service à la restauration ;

- Bilinguisme essentiel (français et anglais) ;
- La maîtrise d'autres langues constitue un atout ;
- Connaissance affûtée des vins et alcools;
- Aptitudes pour le service à la clientèle, la gestion des clients difficiles et la résolution de conflits ;
- Avoir de bonnes habiletés pour la communication verbale et l'écoute active ;
- Posséder des attitudes et comportement professionnels (autonome, entregent, honnête, sens de l'initiative et des responsabilités, souci du détail, sens de l'organisation, patient ; esprit d'équipe)
- Avoir une bonne résistance au stress ;
- Etre en bonne forme physique (travail debout) ;
- Bonne connaissance de la région immédiate et des points d'intérêt touristiques
- Connaissance des caractéristiques des différents vins, bières et des menus offerts par l'établissement ;
- Être capable de gérer plusieurs priorités;
- Excellentes habiletés pour la communication;
- Capacité à travailler sous un horaire variable (jour, soir, fin de semaine) ;