



Le rôle de l'assistant maître d'hôtel est d'amener une culture dans l'entreprise où le bien-être de nos membres est au cœur des décisions. Sous l'autorité du Maître d'hôtel, il/elle a pour mandat d'assurer la coordination et la supervision de l'ensemble des activités et du personnel de la restauration. De plus, il/elle doit offrir un excellent service à la clientèle et répondre aux attentes des clients du club.

Description de tâches :

- Coordonner les activités de la salle à manger ainsi que des salles de réception (préparer la salle, valider les réservations et événements, gérer les plans de salle, vérifier la feuille des départs pour déterminer les heures d'achalandage, etc.).
- Assurer un service impeccable lors des différents événements.
- Faire l'ouverture/fermeture du resto-bar.
- Guider les serveurs pour le déroulement du service et des événements.
- S'assurer de mettre le logiciel Maître D à jour pour le service (prix et menus variants).
- Respecter les feuilles de fonction pour répondre aux attentes de l'organisateur de l'événement, en collaboration avec le responsable de cuisine.
- Optimiser les coûts des salaires en diminuant les effectifs lors d'une diminution de l'achalandage.
- Faire la gestion du personnel de service (disciplinaire, demande de congés, etc.).
- Gérer les insatisfactions des clients concernant le service et la cuisine et trouver des solutions.
- Accueillir les clients et les installer à leur table.
- Recueillir les commentaires à la sortie des clients.
- Se promener en salle pour conseiller et faire le service de vin (sommelier).
- S'assurer que le personnel de service maintient la propreté des salles et des espaces de travail.
- Agit à titre de point de contact entre le personnel de service et de cuisine.



- Inventaire des produits consommables du bar à chaque fin de mois..
- Réception de commandes de la SAQ et autres fournisseurs (bière, jus, etc.)
- Former les serveurs et personnel de soutien, assurer leur accueil, leur intégration et leur développement continu.
- Planifier les horaires de travail des serveurs et du personnel de soutien.
- Comptabiliser et effectuer le partage des pourboires entre les serveurs.
- Être la personne ressource lorsque le Maître d'hôtel est absent.
- Gérer le personnel de soutien lors du service.
- Assister le chef d'équipe pendant le service (en cas de besoin).
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Avoir 3 ans d'expérience en restauration
- Avoir de l'expérience dans un poste similaire (souhaité)
- Connaissances en sommellerie
- Disponibilité de jour, soir et fin de semaine
- Maîtrise du français et anglais parlé et écrit

Compétences recherchées :

- Faire preuve d'autonomie et d'initiative
- Sens de la planification et de l'organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Orienté vers le service à la clientèle

Faites parvenir votre CV à rh@golfblainvillier.com