



Le 1er maître d'hôtel est un véritable chef d'orchestre, responsable de l'accueil client. Il est chargé de la coordination de l'ensemble du personnel de service selon la charte de qualité de l'établissement. Il représente la première image que le client aura de l'établissement. Il garantit la satisfaction client et la qualité du service rendu.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Rencontrer quotidiennement le chef et le sommelier pour connaître les plats du jour et les accords vins.
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Transmettre des consignes et manager l'équipe en salle (maîtres d'hôtel, sommelier, chefs de rang et serveurs) et organiser le travail du personnel.
- Accueillir le client, éventuellement le guider jusqu'à sa table, répondre à ses questions
- S'assurer de l'excellence du service.
- Participer au recrutement et à la formation du personnel
- Organiser et contrôler le déroulement des opérations avant, pendant et après le service
- Vérifier la mise en place de la salle (consoles, offices, ménagères et support de vente)
- Gérer les stocks et les sorties du matériel (alcool et soft)
- Contrôler la tenue vestimentaire du personnel et la propreté de l'établissement
- Accueillir le client à son arrivée
- Clôturer le service et fermer le restaurant

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Faciliter et réguler le service en salle
- Meneur d'hommes
- Être capable de remplacer au pied levé tout membre du personnel de salle
- Anticiper les dysfonctionnements entre le personnel de salle et de cuisine
- Sens de la communication et du relationnel
- Traiter les problèmes et conflits

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

