

Maître d'hôtel (H/F)

44000 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une résidence où l'indépendance et la sécurité des résidents sont primordiales, offrant des services agréés pour enrichir la vie quotidienne.

Le poste

Nous avons une opportunité pour un(e) Maître d'hôtel (h/f) à Nantes, au sein d'une résidence de retraite. Ce poste vous offre la chance de faire une réelle différence dans le quotidien des résidents.

Missions principales :

Vous serez responsable d'encadrer, organiser et animer l'équipe de salle, tout en garantissant la qualité du service auprès des résidents, selon les standards de l'établissement. Vous gérerez les plannings, la répartition des tâches et le suivi du personnel, et assurerez une coordination efficace avec la cuisine et la direction. Vous veillerez également à ce que les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures internes soient respectées. Être à l'écoute des résidents et contribuer à leur bien-être au quotidien seront au cœur de votre mission.

Profil recherché :

Nous recherchons une personne avec une expérience en tant que Responsable de salle ou poste similaire. Vous devez posséder une excellente maîtrise de la gestion d'équipe, un sens aigu de l'organisation, et faire preuve de leadership et d'aisance relationnelle. Une approche bienveillante, patiente et respectueuse du public senior est essentielle, de même que l'autonomie et le sens des responsabilités.

Détails du contrat :

Durée : 3 mois + CDI ENSUITE

Heures : 35 H/Semaine

Agence : Cette offre est publiée par une agence spécialisée dans le recrutement pour des établissements de qualité.

Rejoignez-nous pour apporter votre expertise et votre passion à un environnement enrichissant et bienveillant.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Maître d'hôtel (h/f) avec les compétences et niveaux de maîtrise suivants :

Le candidat idéal doit posséder une excellente compétence en gestion d'équipe pour coordonner et superviser efficacement le personnel du restaurant. Il est essentiel d'avoir une expérience confirmée dans le service à la clientèle pour assurer une expérience exceptionnelle aux clients.

Une profonde connaissance des vins et des menus est requise pour conseiller et assister les clients dans leurs choix. Le candidat doit également être capable de gérer les réservations et les événements spéciaux avec une attention méticuleuse aux détails.

Enfin, une capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de professionnalisme est cruciale pour ce poste clé dans notre établissement.