

Maître d'hôtel (F/H)

56700 HENNEBONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 semaines

L'entreprise

Notre client, expert reconnu dans le domaine des services des traiteurs en Bretagne, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en talents.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à Hennebont en tant que Maître d'hôtel (h/f). Nous recherchons un professionnel passionné pour un contrat CDI dès que possible.

Vos missions :

En tant que garant de l'expérience client, vous assurerez l'accueil chaleureux des convives, le conseil sur la carte et le suivi attentif du déroulement des repas pour garantir une satisfaction optimale.

Management et organisation :

Vous aurez pour responsabilité d'encadrer les chefs de rang, serveurs et commis. Vous assurerez la fluidité des échanges entre la salle et la cuisine, tout en participant activement à la gestion du matériel et à la dynamique de votre équipe.

Informations complémentaires :

Ce poste à temps plein (35 heures par semaine) vous offre l'opportunité de mettre en avant votre expertise en gestion de salle et votre sens du service.

Le profil recherché

En tant que Maître d'hôtel, vous incarnez l'excellence du service et garantissez une expérience client mémorable au sein de notre établissement. Nous recherchons un professionnel doté d'une expérience confirmée dans la restauration haut de gamme ou l'hôtellerie de luxe.

Le candidat idéal maîtrise parfaitement l'art du service à la française et possède une capacité naturelle à anticiper les attentes de notre clientèle exigeante. Une excellente présentation ainsi qu'un sens aigu du détail et de la diplomatie sont indispensables pour encadrer nos équipes de salle.

La maîtrise de l'anglais courant est appréciée afin d'échanger aisément avec une clientèle qui peut être internationale. Vous possédez idéalement un diplôme en hôtellerie restauration (BTS ou équivalent) et faites preuve d'un leadership bienveillant pour fédérer vos collaborateurs autour d'un objectif commun de satisfaction client.

Votre dynamisme, votre aisance relationnelle et votre capacité à gérer le stress en toutes circonstances feront de vous un atout précieux pour notre maison.