

Maître d'hotel restaurant (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « Faire du travail une chance ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets : Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne.

Le poste

Annnonce de Recrutement : Maître d'Hôtel (H/F)

Poste : Maître d'Hôtel (H/F)

Rémunération : Jusqu'à 14 € brut de l'heure (selon expérience)

Secteur géographique : Harnes, Lens, et interventions ponctuelles sur Arras, Lille, etc.

Description du Poste

Nous recherchons un(e) Maître d'Hôtel dynamique et polyvalent(e) pour encadrer nos équipes et garantir le succès de prestations variées. Vous interviendrez dans des contextes très diversifiés :

Cocktails et mariages

Baptêmes et réunions d'entreprise

Événements et prestations sportives

Missions Clés

Accueil et Relation Client : Assurer un accueil irréprochable et rester à l'écoute des clients.

Management d'Équipe : Organiser le travail de la brigade (animation des briefings, gestion des plannings).

Coordination : Veiller au timing parfait entre le service en salle et le référent en cuisine.

Suivi Qualité : Contrôler la mise en place, garantir le strict respect des normes d'hygiène (HACCP) et gérer les réclamations clients.

Logistique : Sur certaines prestations, la conduite du camion de l'entreprise sera requise (permis adapté nécessaire).

Le profil recherché

Le Maître d'Hôtel est le chef d'orchestre de la salle.

Il garantit l'excellence du service, manage l'équipe de salle et assure une expérience client irréprochable en faisant le lien direct avec le référent cuisine.

Savoir-faire : Maîtrise parfaite des codes du service

Savoir-être : Présentation irréprochable, excellent relationnel, leadership, résistance au stress et sens du détail.