



STONEHAVEN  
*Le Manoir*

## Maître d'hôtel expérimenté(e) (H/F) - StoneHaven Le Manoir

### Critères de l'offre

Métier : Maître d'hôtel expérimenté(e) (H/F)

Expérience requise : 2 ans

Compétences : Restauration

Lieux : Sainte-Agathe-des-Monts, Québec, Canada

### L'entreprise

StoneHaven Le Manoir | Relais & Châteaux est un hôtel de luxe situé dans la région des Laurentides et reconnu comme la destination villégiature quatre saisons par excellence au Québec. Vous serez émerveillés par la vue surplombant le Lac-des-Sables et la cour intérieure qui abrite un magnifique jardin italien. Les meubles antiques soigneusement sélectionnés s'harmonisent parfaitement à l'ensemble de l'architecture et que dire de l'expérience culinaire sous l'égide du Chef Exécutif Éric Gonzalez.

Sous la responsabilité du/de la directeur(ice) du restaurant, nous recherchons un(e) maître d'hôtel dont les missions sont les suivantes :

### Description du poste

- Accueillir les clients en salle
- Recruter, motiver et évaluer tous les membres de la division
- S'assurer que les descriptions de tâches des employés soient en accord avec les standards de l'hôtel
- Assister la coordonnatrice des réunions et événements dans l'organisation des banquets
- S'assurer que tous les normes et règlements sur la santé et sécurité soient respectés
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service
- Superviser et coordonner les activités des serveurs/équipiers banquets
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de services : salles de banquets, restaurant, terrasse et salons
- Planifier les horaires hebdomadaires
- Effectuer la facturation selon les données indiquées sur les formulaires d'événements

### Description du profil

- Avoir une expérience significative dans l'hôtellerie de luxe
- Posséder d'excellentes habiletés communicationnelles et relationnelles pour répondre aux demandes d'une clientèle haut de gamme et raffinée
- Doté(e) d'un bel esprit d'équipe et d'une bonne résistance au stress
- Connaissances en lien avec la sommellerie, les cocktails et les boissons
- Connaissances de la cuisine gastronomique et du service haut de gamme
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité

### Avantages liés à l'emploi

- Comité éco-socio environnemental d'entreprise
- Avantages Relais Châteaux
- Environnement de travail agréable
- Assurance collective
- Poste permanent à pourvoir au plus tôt