

Affichage de poste

Classification : Hôte/Hôtesse

Statut de l'emploi : Occasionnel

Taux horaire : 12.38\$

Quantité de postes disponibles : 1

Description sommaire des tâches

- Accueillir les invités et leur assigner une place;
- Remettre les menus aux clients et les informer au besoin;
- Assister à la mise en place nécessaire au bon déroulement des différents services;
- Prendre et gérer les réservations pour les restaurants;
- Effectuer les tâches de commis débarrasseur lorsque nécessaire;
- Voir au maintien de la propreté et à la sécurité de l'environnement de travail ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les méthodes de travail établies et manipuler de façon sécuritaire les produits et les équipements;
- Assurer la satisfaction des invités en offrant un service exceptionnel en tout temps, en traitant les demandes, les commentaires et les plaintes des invités et en assurer le suivi avec les différents départements;
- Anticiper les besoins de la clientèle afin d'offrir un service personnalisé;
- Promouvoir le plaisir en travaillant (Chez Estrimont, le sourire fait partie de l'uniforme!);
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir un diplôme d'études secondaires
- Une expérience pertinente dans un poste similaire sera considérée comme un atout.
- Langues parlées requises : français (niveau avancé) et anglais (niveau avancé)
- Langues écrites requises : français (niveau intermédiaire) et anglais (niveau débutant)

Compétences personnelles recherchées

- Adopter un comportement professionnel : avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, démontrer une attitude positive, de la motivation et un esprit d'équipe, faire preuve de tact et de discrétion au besoin, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc.
- Facilité à communiquer et à interagir avec les invités tout en ayant un souci élevé du service à la clientèle
- Compréhension des exigences et des attentes de la clientèle ciblée et capacité à anticiper leurs besoins
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus
- Facilité d'apprentissage, polyvalence et sens de l'organisation
- Courtoisie et dynamisme
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie
- Capacité de concentration dans un environnement de travail stimulant et en mouvement

Conditions / Exigences diverses

- Être disponible principalement les fins de semaine (jour et soir)
- Salaire de 12.88\$ après 360 heures travaillées
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
 - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
 - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer

Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez nous faire parvenir votre CV par courriel :

Superviseur : Cyril D'Ascanio , Directeur de la restauration

Courriel : cdascanio@estrimont.ca