

Offre d'emploi N°027

MAITRE D'HOTEL H/F

Missions	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le point de vente restauration dont il a la charge ➤ S'assurer de la qualité du service offert à la clientèle ➤ Manager et motiver son équipe pour développer les ventes ➤ Contribuer au développement de chiffre d'affaires restauration par son action de vente ➤ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ➤ Offrir un service attentionné et adapté aux contraintes du client ➤ Véhiculer l'image de l'hôte, adapter son organisation et ses effectifs en fonction de l'activité ➤ Respecter les procédures de contrôle interne, participer aux inventaires, analyser les résultats et mettre en œuvre les actions correctives ➤ Développer la motivation et l'adhésion de son équipe, participer aux recrutements et appliquer la législation du travail Intégrer, former et favoriser le développement des compétences de ses collaborateurs ➤ Organiser et contrôler le travail de son équipe, les mises en place en fonction des prévisions d'activité ➤ Tenir compte de l'activité pour gérer les flux de clientèle, développer le chiffre d'affaires grâce aux techniques de vente additionnelle ➤ Faire vivre le plan d'action commercial de son service...
Lieu	Paris et la région Ile de France
Horaires	Non renseigné
Contrat	Contrat intérim
Date de prise de poste	Non renseigné

Profil souhaité

Diplôme et/ou Qualification	Formation professionnelle de Restauration
Expérience	Première expérience de savoir-faire technique Maîtrise de la langue du pays – Anglais conseillé
Qualités professionnelles	Leadership - Rapidité et efficacité - Esprit commercial - Dynamisme - Aisance relationnelle et assurance - Sens de l'accueil et du service - Pédagogue et animateur d'équipe - Rigueur et organisation
Mobilité	Non renseigné

Pour postuler, envoyez votre CV et lettre de motivation par mail :

a.wodka@mdene77-mlidf.org