



En novembre 2017, Le flag ship Café Pouchkine à Paris ouvrira bientôt ses portes place de la Madeleine. Véritable Palais, le décor magique et luxueux du bateau amiral Café Pouchkine sera une invitation au voyage à travers sa cuisine Française et internationale.

Dans le cadre de cette ouverture, nous recrutons des Maitres d'hôtel (H/F), désireux de vivre l'aventure Café Pouchkine au sein d'une équipe enthousiaste, dynamique et passionnée.

Maitre d'Hôtel (H/F)

Sous la responsabilité du Directeur de Salle, vous veillez au bon déroulement de la totalité d'un service. Vous encadrez une équipe de Chefs de rang et assurez la bonne coordination entre la salle et la cuisine. Vous prenez en charge les missions suivantes :

- Organisation du travail de la brigade de salle :
 - Etablissement des emplois du temps, et des plans de salle, répartition des tâches de service.
 - Contrôle de la bonne tenue de la salle : propreté, approvisionnement des consoles et des offices

- Relation commerciale avec la clientèle et contrôle du déroulement du service
 - Prise des réservations et des commandes
 - Accueil des clients à leur table, conseil
 - Veille de la fluidité du service et intervention active si nécessaire
 - Gestion des éventuels litiges

- Encaissement, Clôture du service et fermeture du restaurant
 - Vérification et encaissement des factures avant mise à disposition par les chefs de rang
 - Contrôle des caisses
 - Contrôle du bon rangement du matériel, nettoyage de fermeture et respect de la fermeture de l'établissement

- Management et animation d'équipe
 - Recrutement, intégration et formation des nouveaux collaborateurs
 - Gestion de l'équipe dans le respect des procédures interne et du cadre légal.

Profil :

Véritable professionnel de la restauration, vous placez le client au cœur de votre activité et savez réagir à toute situation inattendue. Vous vous positionnez en manager exemplaire pour fédérer et motiver votre équipe.

Poste à pourvoir pour le 2 novembre 2017.

CDI – Temps plein- - souplesse horaire incontournable

Merci d'envoyer vos CV à : recrutement@maison-dellos.com