



Maître d'hôtel de la restauration

Érigé dans le pittoresque village d'Old Chelsea en Outaouais, aux abords du parc de la Gatineau, Nordik Spa-Nature a accueilli ses premiers invités en 2005. Ce centre de détente et de ressourcement axé principalement sur la pratique de la thermothérapie et des techniques de relaxation provenant des pays scandinaves propose une expérience multisensorielle dans un décor naturel et enveloppant et ce, dans le but de contribuer à la santé et au mieux-être de ses invités.

Ne cessant d'innover et d'évoluer en présentant des expériences uniques de détente, il se positionne aujourd'hui comme étant le plus grand spa thermal en Amérique du Nord. Rapidement devenu une icône touristique en Outaouais, il accueille au-dessus de 230 000 visiteurs par année.

Nous sommes actuellement à la recherche de professionnels passionnés de mieux-être qui, grâce à leurs compétences, sauront contribuer à la réalisation de la mission de l'entreprise. Joignez-vous à l'équipe.

Les employés du Nordik Spa-Nature s'engagent à respecter nos valeurs d'entreprise :

- Imputabilité
- Engagement
- Respect
- Intégrité
- Esprit d'équipe

Principales fonctions :

Sous la responsabilité du directeur de la restauration, le Maître D'hôtel a comme objectif principal de créer un lien entre l'équipe de service et les clients dans les différents points de service de la restauration. Il devra se rapporter aux gestionnaires de la restauration pour tous suivi et communication d'information. Il est le support premier à l'équipe de service et veille au bon déroulement de toutes les activités qui s'y rattachent. Il est un ambassadeur du service à la clientèle et il doit s'assurer que tous les clients reçoivent une expérience inoubliable lors de leur visite en restauration.

Description de tâches :

- Assurer le bon déroulement en salle pendant le service des différents points de services (Restö, Lounge Panorama, Shack, Biërgarden et Mëzzanine);
- Offrir un support constant à l'équipe de serveurs / hôtesse / commis / cuisiniers / barman / barback (sur le plancher)
- Appliquer et respecter les standards et les procédures mises en place pendant les opérations
- S'assurer de la qualité de l'expérience client; être ambassadeur du service à la clientèle
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail ;
- Encadrer le développement et le perfectionnement des standards de service avec les employés sur

- le plancher/ pendant les opérations ;
- Assister aux rencontres quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles avec l'équipe de gestion ;
 - Exécuter toute autre tâche connexe demandée ou nécessitée par ses fonctions ;
 - Assurer une bonne communication entre l'équipe culinaire et l'équipe de service.

Exigences du poste :

- Expérience dans le domaine de la restauration ;
- Bilinguisme essentiel, parlé et écrit (français et anglais) ;
- Facilité pour la communication écrite et verbale ;
- Expérience à travailler avec un système de point de vente, connaissance du système *Maître D* (un atout) ;
- Connaissance des normes de travail, d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail ;
- Formations en sommellerie et en service des boissons (bar) un atout ;
- Leadership naturel et aptitudes de coach ;
- Dynamique, à l'écoute des clients et des membres de l'équipe ;
- Capacité analytique et rapidité d'exécution ;
- Capacité de travailler sous pression.

Salaire :

Selon l'échelle salariale en vigueur plus les avantages sociaux reliés au Nordik Spa-Nature

Horaire de travail :

Horaire variable en semaine, fin de semaine, jour et soir.

Pour postuler :

Veillez remplir notre questionnaire de demande d'emploi I-Recrutement dans notre page carrière.