



MAÎTRE D'HÔTEL – RESPONSABLE DE SALLE H/F -

Notre philosophie

Nous sommes cools tout en étant super pros ;
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ;
Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

Notre entreprise

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.

Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente).

Référencé au Guide Michelin et 14,5 au Gault & Millau / 2 toques

Fabien Beaufour développe une cuisine créative à la française avec un twist international, en recherche permanente d'excellence, qui place le client au cœur de l'expérience.

Engagés pour l'environnement avec une politique écoresponsable concrète : labélisés deux Ecotables depuis novembre 2022, ambassadeur Greenfood depuis novembre 2023 et nous participons au programme de l'ADEME sur l'excellence environnementale des restaurants commerciaux.

L'activité du poste

Le Maître d'hôtel s'occupe de la gestion au quotidien des opérations relative au restaurant. Il a sous ses ordres, deux chefs de rang, un sommelier-chef de rang, un/des commis de salle, un stagiaire. Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de la cuisine composée de 5 collaborateurs.

Votre mission

Opération

- Management d'une équipe de quatre personnes et supervision de 4 collaborateurs
- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant et être garant des prestations délivrées ;
- En charge des réservations, du service et des encaissements
- Participer à l'évolution de la carte et relations avec les fournisseurs
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;
- Former les équipes à la présentation des plats, mettre à jour la fiche des allergènes et briefer l'équipe
- Tenir les briefings quotidiens avant chaque service et assister aux réunions hebdomadaires et mensuelles avec la direction ;
- Respecter et faire respecter les normes HACCP, assurer les contrôles et le suivi administratif,
- Ouverture et fermeture du restaurant
- Respecter les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque.
- Faire des suggestions pour faire progresser le chiffre d'affaires et proposer des solutions ;

Relation client

- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que leur expérience soit toujours la première des priorités ;
- Fidéliser la clientèle ;



- Vendre et mettre en avant les services et prestations auprès de chaque client (promotion, cross-sale)

Administratif

- Mise à jour de la carte et carte des vins
- Mise à jour des plannings
- Inventaires
- Système de caisse, de réservations et de contrôle sanitaire
- Relations fournisseurs pour la salle : commandes, nouveaux fournisseurs, mise à jour du fichier fournisseurs, devis, factures, stock, etc.
- Gestion des demandes clients et fournisseurs /
- Adhésion au Manuel des standards de procédures opérationnelles ;

Votre profil

- Expérience d'au moins 3 ans dans un restaurant haut de gamme obligatoire
- Compétences opérationnelles, administratives et de gestion
- Maîtrise de la langue française et anglaise (bilingue écrit et oral)
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires

Compétences

- Passionné.e et excellent relationnel
- Leadership et management d'équipe
- Force de proposition
- Passion pour la restauration et le service à la clientèle
- Particulièrement responsable et fiable
- Maîtrise des technologies de restaurant et de l'outil informatique
- Capacité de gestionnaire
- Très bonne présentation, autonome dans son travail et team player
- Sens de l'écoute, de l'accueil et de la diplomatie
- Connaissances en œnologie et mixologie obligatoires

Avantages entreprise

- Mutuelle et prévoyance compétitive
- Pourboires, cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- Congés payés : 3 semaines en août l'été et 2 semaines l'hiver
- RH digitalisées (on boarding, planning et paye)
- 4,5 jours travaillés (4 jours plein et une ½ journée) et 2,5 jours de repos hebdomadaire (2 jours de repos consécutifs (Dimanche et lundi) et une ½ journée dans la semaine)

Poste en CDI

Basé à Bordeaux

A pourvoir de suite

Pour postuler, c'est par ici : <https://cent33.com/recrutement/>

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par email votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et ou certificats, lettre de recommandation) à talent@cent33.com.