



OUVERTURE DE POSTE

MAITRE D'HÔTEL – ACCUEIL ET RESTAURATION (APPELATION INTERNE : AUBERGISTE) (1 POSTE TEMPS PARTIEL WEEKEND)

Le contexte

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil; tout son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe d'accueil qui se distingue par son service hors du commun, la satisfaction des clients et son professionnalisme. Une équipe chaleureuse qui répond aux attentes de tous. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunesse.

Sommaire des responsabilités

Sans se limiter à ce secteur, la personne travaillera principalement à L'Auberge. Sous la responsabilité du superviseur service-client, la personne recherchée aura comme principales fonctions :

- Accomplir les tâches et assumer les responsabilités relatives au poste d'agent d'accueil (enregistrement des clients, rétroaction des groupes, transmission de l'information, facturation, etc.)
- S'assurer que tous les effectifs sont en place
- S'assurer que tout est prêt pour les activités du jour
- S'assurer de la propreté des espaces communs
- Responsable des équipements mis à sa disposition
- S'assurer de la présence de l'animateur (lorsque prévu)
- Procéder à l'inscription aux activités lorsque requis
- Créer l'atmosphère selon les circonstances (feu de foyer, musique, éclairage, aménagement des aires communes...)
- Apporter son soutien pour un bon fonctionnement de la salle à manger et superviser les opérations pour la directrice des salles à manger.
- S'assurer que les tables soient bien montées
- S'assurer que la mise en place du prochain aubergiste soit faite
- Informer le chef cuisinier de tout changement nécessaire
- Participer au service en salle à manger
- Participer, avec l'équipe de l'auberge, au développement du produit
- Contribuer à l'amélioration du fonctionnement de l'Auberge, ainsi qu'au développement du produit et des affaires en général
- Toutes autres tâches connexes.

Conditions de travail

Horaires : Disponible les fins de semaine, de jour comme de soir et les congés fériés (Vendredi-Samedi-Dimanche)

Nombre d'heures : Peut varier selon la saison, jusqu'à 25 heures par semaine.

Salaire : Entre 17.47\$ et 21.86\$ / heure, selon expérience

Statut : Temps partiel, syndiqué,

Qualités et compétences

- Excellent communicateur;
- Grande aptitude pour le service à la clientèle;
- Professionnalisme, courtoisie, politesse;
- Autonomie, entregent, sens de l'initiative;
- Responsable, prévoyant et d'une grande fiabilité;
- Habilité à travailler en équipe, dynamique, polyvalent et détenir un bon sens de l'organisation;
- Tolérance au stress, bonne forme physique, habilité à transporter des objets lourds;
- Avoir l'âge légal pour servir des boissons alcoolisées.

Compétences et qualifications

- Expérience de trois années minimum en hôtellerie, restauration ou à l'accueil (service à la clientèle)
- Expérience en service de table
- Connaissance (suite Office) et aisance en informatique
- Connaissance d'Hotello (un atout)
- Maîtrise de la langue française et anglaise à l'oral et à l'écrit

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Les candidatures doivent être acheminées par courriel ou par fax à :

Ressources humaines

rh@jouvence.com

Fax : 450-532-3140

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés.

Note : Le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.