



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN SERVEUR – 2 postes

POSTE : Temps plein

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du directeur de la restauration et du maître d'hôtel, le serveur doit offrir un excellent service de nourriture et de boissons à notre clientèle.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Effectuer la mise en place de la salle à manger en respectant les standards de l'établissement;
- Effectuer un service de haute qualité en respectant les standards de l'établissement;
- Expliquer les mets et boissons offerts au menu;
- Conseiller les clients dans leur choix;
- Prendre et transmettre les commandes à l'aide du logiciel Maître D;
- Débarrasser les tables des clients au fur et à mesure;
- Effectuer les tâches de fermeture selon les standards établis;
- Effectuer toute autre tâche connexe demandée par la direction de la restauration.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Avoir de l'expérience en service dans la restauration gastronomique (cours en service de table souhaitable);
- Bonnes connaissances culinaires et vinicoles un atout;
- Grande disponibilité avec un horaire flexible (horaire de travail variable, jour/soir et fins de semaines);
- Connaissance du logiciel Maître D, un atout;
- Bilingue français/anglais, autre langue un atout;
- Être capable de travailler sous pression pendant de longues heures consécutives;
- Bonne capacité physique capable de soulever des charges lourdes;
- Attitudes et comportement professionnels : aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation.

****La priorité sera accordée aux membres de la Nation huronne-wendat****

Début d'affichage : 4 septembre 2021 | Fin d'affichage : 18 septembre 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Cafétéria | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

