

UN MAITRE D'HÔTEL (H/F)

Établissement des Grands Hôtels de Nouvelle-Calédonie (GHNC), l'Hôtel KOULNOUE VILLAGE possède un restaurant d'une capacité de 200 couverts. Vous assurez, sous la responsabilité de la Direction d'Exploitation, le fonctionnement du restaurant au niveau de l'accueil de la clientèle et de sa gestion. Vous veillez au bon déroulement du service et êtes garant de la bonne organisation de la salle, tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service. Vous veillez à garantir l'excellence des prestations, selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous collaborez avec le chef de cuisine et le responsable d'établissement pour l'élaboration des produits (cartes, menus, etc.), dans un souci permanent de satisfaire la clientèle.

Vous serez notamment chargé de mener à bien les missions suivantes :

- Accueillir, installer et conseiller les clients du restaurant et du bar ;
- Superviser l'ensemble des activités du service en salle et du bar (avant / pendant / après) ;
- Assurer la mise en place de la salle, prendre contact avec le chef de cuisine pour connaître les plats du jour et tenir informés les chefs de rang des subtilités du menu ;
- Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant ;
- Réaliser un service en salle et s'assurer que le client soit satisfait ;
- Assurer la fonction de sommelier ;
- Assurer la gestion, l'organisation du travail et veiller à la bonne présentation du personnel ;
- Etre responsable de la bonne gestion des approvisionnements et de la maîtrise des coûts ;
- Procéder à l'encaissement des consommations et réaliser le comptage des fonds de caisse ;
- Assurer la formation du personnel.

COMPETENCES REQUISES

Techniques :

- ✓ Maîtrise des techniques de management ;
- ✓ Maîtrise des techniques de préparations culinaires de base ;
- ✓ Maîtrise des outils de gestion (planning, stock, réservation, etc.) ;
- ✓ Connaissance des règles de gestion de stocks ;
- ✓ Pratique des techniques de ventes et marketing,
- ✓ Pratique des normes QHSE (notamment HACCP) ;
- ✓ Maîtrise des techniques de communication ;
- ✓ Maîtrise des outils bureautiques (WORD, EXCEL) ;
- ✓ Pratique des logiciels Symphony, Mymicros, Opera.

Personnelles :

- ✓ Excellente présentation ;
- ✓ Capacité à gérer son stress ;
- ✓ Rigueur, assiduité ;
- ✓ Capacité d'adaptation, réactivité ;
- ✓ Capacité à travailler en équipe et en autonomie ;
- ✓ Sens de l'accueil et du service client ;
- ✓ Grande aisance relationnelle ;
- ✓ Grande disponibilité.

PROFIL

Cet emploi est accessible avec un BAC PRO ou plus, des connaissances en service, cuisine et art culinaires et une expérience significative d'au moins 3 ans.

Poste à pourvoir dans l'immédiat (Permis B)

Les candidatures seront envoyées à :

- ✓ **Par courrier :** SAEML NORD AVENIR - Service des Ressources Humaines - BP 39 – 98 860 KONE
- ✓ **Par e-mail :** drh@nord-avenir.nc

La SA SAKV se réserve le droit de ne pas donner suite au présent appel à candidature