

Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Les Hauts de Loire****

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

Intitulé du poste	Maître d'Hôtel (H/F)
Description du poste	Vous aurez la responsabilité d'accueillir les clients à leur arrivée, de coordonner le service en salle et garantir son excellence. Contrat de 39h par semaine Poste à pourvoir en CDI dès que possible
Missions	Vous travaillerez au sein de notre restaurant gastronomique 2 étoiles au guide Michelin. Vos missions consisteront à : <ul style="list-style-type: none"> - Conseiller les clients sur le choix des plats et les suggestions ; - Prendre les commandes ; - Orchestrer le travail des commis, des chefs de rang et du sommelier ; - Intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer le sommelier, apporter un conseil culinaire ou encore assister dans une tâche complexe de découpage ou de flambage. Vous jouez également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la Direction.
Profil	De formation hôtelière et doté d'un sens très poussé du service client, vous justifiez d'une expérience similaire dans un restaurant gastronomique. Anglais professionnel exigé