

Superviseur-Entretien ménager - 18002QZA

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès

Responsabilités

En tant que société de voyage la plus importante du monde, Delta Hôtels offre des possibilités de carrière inégalées et une culture qui permet aux associés de réussir leur parcours personnel.

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès situé à 1620, rue Notre-Dame Centre Trois-Rivières (Québec) G9A 6E5 est en train d'embaucher un superviseur, entretien ménager - temps plein.

Résumé des fonctions :

Contrôler les chambres, les espaces publics, la piscine, etc. après le passage du chargé d'entretien ménager afin de garantir le respect des standards de qualité. Effectuer des rapports sur les chambres louées, vérifier le statut des chambres, déterminer les chambres non adaptées, établir des priorités pour le nettoyage des chambres et mettre à jour le statut des chambres des clients sur le départ. Assister la direction du service d'entretien ménager dans la gestion des activités quotidiennes. Assurer la liaison pour coordonner les efforts des services d'entretien ménager, d'ingénierie, de réception et de blanchisserie. Documenter et résoudre les problèmes sur les chambres non adaptées avec la réception. Préparer, distribuer et communiquer les changements dans les feuilles d'affectation/plannings. Rendre compte des problèmes non résolus à l'équipe suivante. Effectuer les tâches administratives requises. Aider la direction à embaucher, former, planifier, évaluer, conseiller, rappeler les règles de disciplines, motiver et accompagner les employés.

Suivre et appliquer toutes les politiques et procédures de sécurité de la chaîne; rapporter les problèmes de maintenance, les risques d'accident, les accidents ou les blessures; suivre les formations et obtenir les certifications requises en matière de sécurité. Veiller à ce que son uniforme et son apparence soient propres et professionnels. Respecter la confidentialité des renseignements exclusifs; protéger les biens de l'entreprise. Soutenir tous les collègues et les traiter avec dignité et respect. Soutenir l'équipe dans l'atteinte des objectifs communs. Se conformer aux attentes et aux normes d'assurance qualité. Se déplacer à la vitesse requise pour répondre aux situations de travail (Ex. : courir, marcher, jogging). Lire et vérifier visuellement l'information dans une variété de formats (Ex. : en petits caractères). Inspecter visuellement les outils, l'équipement et les machines (Ex. : pour identifier les défauts). Entrer et trouver de l'information en rapport au travail à l'aide d'ordinateurs et de systèmes de point de vente. Saisir, faire tourner et manipuler des objets de taille et de poids différents nécessitant une excellente motricité et coordination œil-main. Atteindre les objets au-dessus de la tête et au-dessous des genoux, y compris se plier, faire des rotations du corps, tirer et se baisser. Se déplacer dans des espaces étroits, confinés, ou élevés. Se déplacer sur des surfaces en pente, inégales ou des marches glissantes. Monter et descendre les escaliers et les rampes de service. Une utilisation

continue de la dextérité manuelle et de la motricité globale avec une utilisation fréquente de la dextérité bi-manuelle et une excellente motricité. Déplacer, soulever, transporter et placer des objets pesant jusqu'à 55 livres (25 kg) sans assistance, et de plus de 55 livres (25 kg) avec assistance. Pouvoir pousser et tirer un chariot d'entretien ménager chargé et autres appareils de travail sur des surfaces en pente et inégales. Se tenir debout, être à genoux, assis ou marcher pendant une période prolongée ou à une fréquence élevée pour un quart de travail complet. Écouter et réagir de manière appropriée aux préoccupations des clients et aux autres employés. Utiliser un langage clair et courtois lors de toute communication. Effectuer toutes les autres tâches demandées par les responsables et qui correspondent au poste.

Explorez notre grande planète.

Nous accueillons à bras ouverts vos talents naturels et votre passion pour la cuisine au sein de notre famille. Peu importe votre spécialité et votre expérience culinaire, nous vous offrirons d'excellentes récompenses et des possibilités d'améliorer vos compétences. Vous collaborerez étroitement avec une équipe de professionnels inspirés qui encourageront et apprécieront votre contribution.

Postulez à ce poste, veuillez utiliser ce lien :

https://marriott.taleo.net/careersection/2/jobdetail.ftl?job=18002QZA&lang=fr_FR

Chattez, engagez-vous et suivez-nous sur des réseaux sociaux.

<https://www.facebook.com/marriottjobsandcareers>

<http://www.twitter.com/marriottcareers>

<http://www.linkedin.com/company/marriott-international>

<http://www.instagram.com/marriottcareers>

@lifeatmarriott on Snapchat

Delta Hôtels est une entreprise qui s'engage en faveur de l'égalité professionnelle, qui veut donner à chacun sa chance et qui favorise une culture « inclusive ».

Avis aux candidats : Delta Hotels by Marriott Trois Rivières Conference Centre prend au sérieux sa responsabilité en vertu de la législation provinciale applicable et elle assurera d'accommoder les candidats ayant besoin d'adaptation. Si vous avez besoin d'accommodement dans le cadre du présent affichage de postes ou de votre demande en ligne, veuillez nous joindre au 905 366-5227 ou par courriel au CanadaApplicationAccommodation@marriott.com afin qu'un membre de notre équipe des ressources humaines puisse répondre à votre demande. Prenez note que ce numéro de téléphone et cette adresse de courriel ne sont destinés qu'aux personnes nécessitant des mesures d'accommodement pour postuler sur un emploi.

Diplôme(s)

- Secondaire

Lieu de travail : Trois-Rivières

Domaine d'étude : Secondaire

Horaire de travail : Jour, Soir

Statut de l'emploi: Temps plein

Date d'entrée en fonction : 2018-10-29

https://marriott.taleo.net/careersection/2/jobdetail.ftl?job=18002QZA&lang=fr_FR

Comment postuler

À l'attention de :

Pankaj ved, Directeur