

Serveur(se)

Hôtel Sacacomie

Description de l'offre d'emploi

Situé dans l'une des plus remarquables forêts de l'est du Canada, l'Hôtel Sacacomie propose une expérience en nature exceptionnelle. Travailler à l'Hôtel Sacacomie c'est : côtoyer une équipe accueillante et chaleureuse, avoir un emploi qui vous permet de vous épanouir professionnellement et avoir la chance de travailler au coeur d'un paysage à couper le souffle.

Responsabilités

Principales tâches :

Sous la supervision du maître d'hôtel, le (la) titulaire de ce poste accomplit les tâches suivantes :

- Participer à la mise en place au début et à la fin de chaque service.
- Assurer un accueil et un service chaleureux des clients.
- Renseigner les clients sur la composition du menu ainsi que sur les bières, vins et produits alcoolisés offerts.
- Prendre la commande des clients.
- Servir les clients selon les standards de qualité de l'organisation.
- Renseigner les clients sur la provenance et le type de produits du terroir offert .
- Favoriser la vente des produits offerts.
- Achever son rapport de vente de la journée.
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle et recevoir les plaintes, s'il y a lieu et les transmettre à son supérieur immédiat.
- Préparer et présenter les additions aux clients et percevoir les paiements.
- Effectuer les tâches du commis-débarrasseur/suiteur, au besoin.
- Exécuter l'entretien coutumier de la salle à manger ou des salles de banquets et de réunions.
- Compléter la feuille de répartition des pourboires déclarés.
- Voir à l'entretien ménager de son aire de travail.
- Compléter sa feuille de temps.
- Participer activement aux rencontres prévues par son supérieur immédiat.
- Transmettre et recevoir de la formation.
- Exécuter toutes autres tâches connexes demandées par son supérieur immédiat.

Compétences exigées

Compétences recherchées :

- DEP en service de restauration ou autre formation jumelée à une expérience pertinente;
- Expérience de 2 ans au poste de serveur en salle à manger;
- Excellente connaissance de la langue anglaise un atout;
- Bonne connaissance des cafés et des thés;
- Connaissance du logiciel Maitre D un atout;
- Avoir l'âge légal de se trouver dans un point de vente de boissons alcoolisées (18 ans);

- Capacité à effectuer des transactions monétaires;
- Connaissance de la région immédiate et des points d'intérêt touristique;
- Connaissance des caractéristiques des différents vins et des menus;
- Aptitude à effectuer des calculs simples rapidement;
- Fonction exigeant de travailler de longues heures debout.

Informations additionnelles

Compétences relationnelles :

- Aptitudes marquées pour le service à la clientèle;
- Capacité à promouvoir des produits et services;
- Aisance à communiquer clairement et efficacement;
- Facilité à travailler en équipe;
- Gestion efficace du stress et des priorités;
- Souci de professionnalisme.

Lieu de travail : Saint-Alexis-des-Monts

Salaire horaire : À discuter

Horaire de travail : Jour, Soir, Fin de semaine

Statut de l'emploi: Temps plein

Date d'entrée en fonction : Immédiatement

Informations additionnelles

Disponibilité :

- Fonction exigeant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés.
- L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique.
- Mobile et disposé à faire le trajet pour venir travailler, et ce en toute saison.

jtrepanier@sacacomie.com

Comment postuler

À l'attention de :

Julie Trépanier, CRHA, Responsable des ressources humaines

Par courriel: jtrepanier@sacacomie.com