

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Maître(sse) d'hôtel

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Coordonner la mise en place des clients au sein du restaurant ainsi que la rotation des tables et superviser le service en salle (organisation, coordination de l'équipe...) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Accueil et relations clients :

- Prendre les réservations et les commandes
- Recevoir les clients et les accompagner à leur table
- Conseiller et guider le choix du client
- Traiter les réclamations et conflits avec la clientèle
- Suivre le déroulement du service
- Réaliser l'encaissement des clients

Coordination et organisation du service :

- Prendre les réservations et préparer le plan de salle
- Intervenir, soutenir ou remplacer auprès des serveurs pour assurer la fluidité du service
- Coordonner les activités entre la salle et la cuisine
- Assurer l'organisation de la clôture du service

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
- Lire un plan de salle
- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères
- Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences transverses

- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Travailler en équipe

Niveau de formation

Bac + 3 spécialisé en hôtellerie/restauration

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1802**