

GRAND HOTEL DULAC

VEVEY



Offre d'emploi

Le Grand Hôtel du Lac est un établissement indépendant de 50 chambres doté de plusieurs salons pouvant accueillir de 10 à 120 personnes et de 2 restaurants : la brasserie « La Véranda » et le restaurant gastronomique, « Les Saisons » avec une étoile au Guide Michelin et 16/20 au Gault & Millau. Membre de Relais & Châteaux et de Swiss Deluxe Hotels, nous sommes à la recherche d'un nouveau talent :

Fonction

Maitre d'Hôtel Banquets & Manifestations H/F

Département :

Restauration

Date d'entrée :

A convenir

Type de contrat :

CDI – 100%

Tâches principales :

Assurer les mises en place des espaces banquets et séminaires
Organisation opérationnelle des équipes
Accueil et service des événements
Responsable des inventaires Banquet et des rangements des locaux manifestations
Remplacement du Maître d'hôtel au sein du restaurant quand absence d'activité banquet
Effectuer la facturation sur Micros et faire les encaissements à l'aide des fonctions données par les événements.

Compétences requises :

Capacité à gérer une équipe opérationnelle
Maîtrise des techniques de service d'un établissement de luxe 5*
Français et anglais courant, allemand un atout
Excellentes connaissances culinaires et vinicoles
Polyvalent/e, sens de l'accueil, du service client et du détail, dynamique, capacité à gérer son stress, esprit d'équipe, soigneux.

Formation :

CFC Spécialiste en Restauration
BEP/CAP/BTS/BAC PRO hôtellerie-restauration

Expérience :

Minimum 1 à 2 ans sur une fonction similaire dans un établissement de même standing

Nous vous offrons une activité enrichissante et diversifiée propice à un développement professionnel au sein d'un établissement de taille humaine privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Les personnes intéressées sont priées de bien vouloir nous envoyer un dossier au format pdf complet avec photo par email ou par courrier à l'attention de Madame Gabriela Kresta carriere@ghdl.ch (Nous répondrons uniquement aux candidatures correspondant au profil du poste).