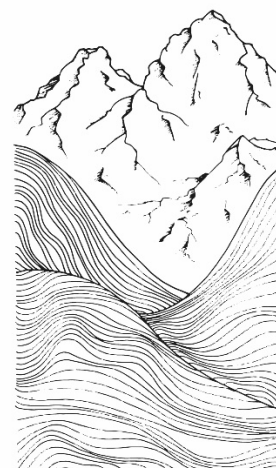


MAÎTRE D'HÔTEL (H/F)

Le restaurant

ERASSENS est un restaurant gastronomique qui ouvrira ses portes **le 1^{er} Juillet 2023**. La salle de restaurant pourra accueillir 35 couverts, dans une atmosphère **chaleureuse et conviviale**. En extérieur, la terrasse aura une capacité de 20 couverts. Dans une démarche **éco-responsable**, nous favoriserons la saisonnalité, en s'approvisionnant en **produits frais et de qualité**.



ERASSENS

table pyrénéenne

Le poste

Nous sommes à la recherche de notre futur(e) **Maître d'Hôtel** pour intégrer notre établissement. Vos missions principales seront :

- Prise des réservations et préparation du plan de salle
- Répartition des tâches liées au service en salle en fonction du personnel et de la clientèle prévisible
- Gestion de la caisse et des encaissements
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques
- Approvisionnement et gestion des fournitures nécessaires au service
- Service à table
- Conseil au client dans ses choix de mets et vins
- Prise de commande
- Accueil, intégration et formation du personnel
- Assurer la coordination avec la cuisine...

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez de minimum **deux ans d'expérience** sur un poste similaire et dans un établissement de même catégorie.

Autonome et organisé(e), avec un sens du management et du service seront des atouts incontestables pour réussir dans ce poste.

CDI annualisé de 39h/semaine à pourvoir dès le 15 juin 2023. 2 jours de repos par semaine. Rémunération brut annuelle entre **29 et 31k€**.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à restaurant@erassens.fr

Pour en savoir davantage sur le restaurant Erassens : <https://erassens.fr>

Au cœur du hameau hôtelier des Hauts de Saint-Lary : <https://leshautsdesaintlary.com>