



Maître d'hôtel – Restaurant Le Pitlane

Situé dans le Var au cœur d'un site exceptionnel et dynamique, le Grand Prix Hôtel & Restaurant 3* recherche un(e) Maître d'Hôtel pour son restaurant le Pitlane.

Proche du Circuit Paul Ricard, l'hôtel dispose de 117 chambres et le restaurant a une capacité de 150 couverts, ouverture midi et soir, 7 jours sur 7. Un décor moderne, une ambiance conviviale et une cuisine gourmande par le Chef Stéphane Jarjanette.

Missions

Vous coordonnez l'activité du personnel de la salle de restaurant, organisez et contrôlez le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service.

Vous encadrez les réservations et contribuez à l'évolution de la carte de la restauration en collaboration avec le Chef.

Rejoignez une équipe dynamique, portez avec nous les projets du restaurant et soyez au cœur d'événements de grande envergure !

Profil

De formation BAC+2/BAC+3 en hôtellerie restauration, vous disposez d'une première expérience réussie en brasserie/bistrot accueillant des séminaires et groupes. Maîtrise de l'anglais indispensable. Excellent contact client, discrétion, créativité et professionnalisme attendus.

Vous serez positionné au niveau Cadre au forfait jour / Salaire à déterminer en fonction de l'expérience
Prise en charge à 100% de la mutuelle d'entreprise / versement d'un demi treizième mois / accord d'intéressement en vigueur et belles conditions de travail / Possibilité de logement / Prise en charge des repas / Un véhicule est fortement recommandé sur le site.

Travaille les week-end et jours fériés, Station debout prolongée.

Date de début prévue : Dès que possible Type d'emploi : Temps plein, CDI

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à assistanterh@hotelducastellet.com