

Maître d'hôtel

Coach en salle

Travaillant dans les grands restaurants gastronomiques ou grandes brasseries, le maître d'hôtel est un véritable chef d'orchestre de la restauration.

Il veille au bon déroulement du service et coordonne toutes les actions impliquant les clients, tels que : l'accueil, les commandes et les livraisons des aliments et des boissons, et les paiements. Il est responsable de l'expérience du client et supervise les équipes de serveurs et de chefs de rang. Il est le garant de la satisfaction du client et de la qualité du service rendu.

Les activités principales

- * Relation client de l'accueil jusqu'au départ en passant par le traitement des réclamations et des éventuels conflits
- * Participation à la fidélisation et à la satisfaction des clients
- * Animation des équipes avec la gestion des plannings, organisation des briefings et la formation du personnel
- * Contrôle et supervision de la mise en place de la salle et du bon déroulement du service
- * Contrôle des encaissements et fermeture du restaurant
- * Vérification du paiement des additions



Les qualités requises

- * Organisation
- * Relation client
- * Sens de la communication
- * Esprit d'équipe
- * Pédagogie



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !

MÉTIERS
HÔTEL
RESTO



“

Le témoignage de Rodolphe

Mon métier en 3 mots ?

Plus que parfait !

J'ai voulu faire ce métier pour travailler dans de grandes maisons. C'est un métier qui est dur mais qui offre de belles rencontres, dans des lieux de rêve. Cette profession est ouverte à tout le monde et on peut vite évoluer. Il faut être passionné, avoir la volonté et un bon mental. Mais ça en vaut la peine !

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Maître d'hôtel, demain je peux devenir :



Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :

Maître d'hôtel



Les formations possibles

- * Bac pro en commercialisation et services en restauration

- * Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

- * BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

- * CQP Maître d'hôtel