

[CDI] Maître d'Hôtel [H/F] - Anantara Plaza Nice - CDI

Minor Hotels / Southern Europe

MISSIONS

En tant que **Maître d'hôtel** H/F, vous serez chargé(e) de garantir le parfait déroulement du service, de la mise en place à la clôture, en incarnant l'excellence de service et en assurant la coordination des équipes, la satisfaction client et la qualité irréprochable du service.

Quelles seront vos responsabilités?

1. Supervision

- Contrôler la mise en place de la salle.
- Vérifier la propreté, l'agencement, la mise en place du matériel et la disponibilité des produits.
- Briefer quotidiennement les équipes (répartition, rappel des standards, points de vigilance du jour).

2. Coordination

- Être le référent opérationnel présent tout au long du service.
- Coordonner les actions entre salle, accueil et cuisine.
- Anticiper les flux clients et adapter la gestion des équipes en conséquence.
- Assurer une communication fluide avec les autres services pour une expérience client de qualité.

3. Qualité du service client

- S'assurer que chaque client est accueilli et servi selon les standards Anantara et Leading Hotels of the World.
- Gérer personnellement les clients VIP et toute réclamation.
- Veiller à la fluidité et la rapidité du service en salle.

4. Clôture et reporting

- Organiser et contrôler la fin de service (propreté, rangement, gestion des restes, check du matériel).
- Superviser les inventaires de produits et matériels.
- Rédiger un rapport journalier (incidents, retours clients, idées d'amélioration).
- Faire une passation claire.

En fonction des besoins opérationnels et de l'activité, le Maître d'Hôtel H/F est amené à apporter un soutien à d'autres points de vente F&B (service petit-déjeuner, room service, banquet).

Qu'attendons-nous de vous?

RESPONSABILITES

- Encadrer, motiver et fédérer l'équipe.
- Créer et faire appliquer toutes les procédures nécessaires au bon fonctionnement du service.
- Former les nouveaux collaborateurs aux standards de service et aux procédures.
- Faire monter en compétences les équipes en donnant du feedback régulier.
- Maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.

PROFIL RECHERCHE

- Connaissance pointue du service du dîner et des standards luxe.

- Expérience confirmée en service F&B hôtelier 5 étoiles ou Palace.
- Maîtrise du français et de l'anglais ; une troisième langue est un plus.
- Présentation irréprochable, excellent sens relationnel et leadership affirmé.
- Sens du détail, rigueur et réactivité.
- Forte orientation client et capacité à gérer des situations sensibles avec diplomatie.
- Capacité à travailler en autonomie.
- La connaissance de la culture thaïlandaise serait appréciée
-

Pourquoi nous choisir?

Chez **Minor Hotels Europe & Americas**, nous nous engageons à offrir à nos employés une expérience professionnelle passionnante. Notre parcours est nourri par la passion et l'engagement de nos équipes qui bénéficient également de nombreux avantages:

- Une expérience internationale avec plus de 150 nationalités représentées.
- Des opportunités de carrière et de développement au sein du groupe.
- Une offre de formation riche et variée.
- Des initiatives de bien-être p.ex. des conditions de travail flexibles.
- Des programmes de reconnaissance des employés p.ex. les "Memorable Dates".
- Un programme de développement durable et la possibilité de participer à des activités de volontariat.
- Des tarifs préférentiels pour les employés sur les nuitées dans tous nos hôtels et d'autres avantages exclusifs de notre programme de fidélité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Minor Hotels / Southern Europe

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 8 août 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72885