



## Maître d'Hôtel H/F

**Le Grand Hôtel & SPA 4\***, est un **Hôtel familial**, situé à Gérardmer « la perle des Vosges » entre la Lorraine et l'Alsace au cœur du parc naturel des ballons du massif vosgien pays des lacs et des forêts.

L'hôtel où l'art de vivre fait partie de notre philosophie, propose **trois restaurants aux 3 ambiances différentes** : **le restaurant Le Pavillon Petrus** (cuisine gastronomique), **le restaurant Le Grand Cerf** (cuisine traditionnelle française) et **le restaurant L'Assiette du Coq à l'Âne** (cuisine du terroir). <http://www.grandhotel-gerardmer.com/>

L'établissement est aussi le cadre d'évènements de renommée nationale et mondiale.

### POSTE

#### Maître d'Hôtel H/F

En collaboration avec un autre Maître d'Hôtel, vous aurez la charge du service de la restauration, au sein de notre restaurant traditionnel Le Grand Cerf.

### PROFIL

Passioné(e) par la culture culinaire, vous maîtrisez parfaitement les bases du service et les accords mets et vin. Vous êtes reconnu(e) pour votre discrétion, votre sens du relationnel et votre rigueur et vous faites de la satisfaction client une priorité.

Vos principales attributions seront les suivantes :

- Encadrer, coordonner et contrôler le personnel en salle,
- Réaliser l'ensemble des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant en liaison avec la cuisine,
- Accueillir les clients,
- Prendre les commandes et traiter les bons,
- Présenter et effectuer le service des plats aux clients,
- Etablir et encaisser les additions,

### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Vous souhaitez rejoindre une entreprise familiale grandissante au cœur du ballon des Vosges.

Transmettez-nous votre candidature par mail : [rh@grandhotel-gerardmer.com](mailto:rh@grandhotel-gerardmer.com)