



Préposé à l'accueil - Restauration - Saisonnier (6 postes)

La priorité pour ce poste sera aux employés couverts par une accréditation syndicale du Fairmont Le Château Frontenac. Le préposé à l'accueil est l'ambassadeur de la qualité de service et de la cuisine raffinée caractéristiques des Hôtels Fairmont. Chaleureux et prévenant, vous permettrez à nos clients de vivre un moment inoubliable dans nos salons et restaurants, où ils se sentiront à l'aise et valorisés.

Résumé des responsabilités :

Relevant du Directeur du Sam, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent, sans s'y limiter :

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant à tous nos clients;
- Assurer constamment un accueil et un service professionnel, cordial et enthousiaste;
- Être un ambassadeur de la marque en maintenant une apparence professionnelle et soignée;
- Anticiper les besoins des clients en allant au-delà de leurs attentes;
- Répondre aux appels en suivant l'étiquette téléphonique;
- Collecter et consigner des données au sujet des profils clients selon la procédure établie;
- Tenir à jour la base de données des profils de la clientèle;
- Gestion des communications avec la clientèle notamment la confirmation des réservations et les envois marketing dans le respect des procédures établies;
- Connaître parfaitement les concepts, les mets et boissons au menu des restaurants et bar ainsi que les différentes promotions et services de l'hôtel;
- Respecter les politiques, les procédures et les normes de service relatives au département;
- Appliquer la séquence et les actions de service aux tables;
- Préparer les restaurants et bar, l'ambiance, les menus, les buffets, vérifier les tables, etc.;
- Travailler efficacement en équipe en tout temps;
- Aider au remontage des tables et au service des clients au besoin;
- Assigner les clients en nombre égal entre les Garçons de table;
- Assurer et maintenir un environnement de travail sécuritaire;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications :

- Posséder un diplôme d'études secondaires;
- Expérience pertinente minimale d'un an au service à la clientèle;
- Expérience pertinente en restauration un atout;
- Respect des normes LQA;
- Capacité à se servir de Micros POS, Property Manager, Indesign, Bookenda et suite Microsoft Office est un atout;
- Excellentes compétences de communication en français et en anglais.

POSTULEZ DES AUJOURD'HUI : Que vous debutez votre carrière ou recherchez un emploi d'avenir, nous vous invitons à consulter le site www.fairmontcareers.fr pour en savoir plus sur les Hôtels Fairmont et les opportunités qui vous sont offertes.

Horaire: Temps plein

Durée du contrat : 1er mai au 31 octobre 2018 (Date de début exacte à confirmer)

Horaire de travail : Variable

Date d'échéance: 1 juil. 2018, 22:59:00

Numéro de l'emploi : LCF02985