



MRPS

Maison de Retraite
du Petit-Saconnex

Située dans un cadre magnifique et au calme, la MRPS est à la fois une institution médico-sociale et résidentielle. Fondée en 1849, elle compte plus de 300 collaborateurs et accueille des personnes âgées dépendantes (220 en EMS) et indépendantes (135 en résidences). Afin de rejoindre notre service de restauration, nous recherchons, en contrat à durée indéterminée un/une,

MAÎTRE D'HÔTEL À 100% (CDI)

MISSION

Le maître d'hôtel du restaurant est en charge de l'accueil professionnel et du suivi clientèle pendant le service, tant au restaurant que dans les salles de conférences et les salles à manger. Il coordonne le service en salle et garantit son excellence. Il dirige tout le personnel de service. Par ailleurs, il est également chargé de développer la rentabilité des restaurants en adéquation avec les objectifs fixés par la Direction, en gérant et développant les relations avec nos clients et nos résidents.

ACTIVITÉS PRINCIPALES ET SPECIFIQUES

- Assurer le pilotage d'une équipe de serveurs.
- Gérer les réservations, l'occupation et le service des salles de conférences, des salles à manger et du 5ème.
- Gérer les approvisionnements, la tenue des stocks et les commandes relatives au bar et à la cave ainsi que le choix des fournisseurs en collaboration avec le responsable de la restauration.
- Assurer la gestion de l'entier des espaces en planifiant, coordonnant minutieusement le travail.
- Être attentif à tous les aspects de la qualité du service.
- Détecter immédiatement le détail à modifier et améliorer et s'assurer de la satisfaction des clients et des résidents.
- Intervenir, ponctuellement, dans le déroulement du service, au niveau de la cuisine.
- Assurer un lien de fonctionnement entre la cuisine, la salle du restaurant Colladon Parc, la salle à manger et les différents points de ventes de l'institution.
- Gérer et assurer de la bonne organisation des réceptions et de la négociation des prix de réservation de groupe en collaboration avec le responsable restauration.
- Etablir les plannings des collaborateurs du service de la restauration en respect des lois en la matière.
- Appliquer strictement les réglementations liées à l'hygiène (méthode HACCP) et à la sécurité (conditions de travail et MSST).

FORMATION ET PARCOURS

- Diplôme d'une école hôtelière reconnue. Disposer d'au minimum 5 ans d'expérience en tant que Maître d'hôtel dans des hôtels/restaurants 5 étoiles en Suisse.
- Pouvoir justifier également d'une expérience complémentaire de 2 ans minimum en service de restauration dans un établissement de soins.
- Maîtriser parfaitement le français et l'anglais, oral et écrit, ainsi que les outils bureautiques usuels. Disposer de connaissances approfondies de l'accueil, du service, du travail en salle et du bar, doté d'un sens très poussé du service à la clientèle.
- Avoir des aptitudes de management d'équipe et des capacités de gestionnaire.
- Avoir une forte expérience dans la gestion de salons.
- Excellente présentation, entregent, flexibilité et esprit d'initiative. Capacités avérées de communication et de négociation. Maîtrise des normes HACCP, des modes de stockage et des normes MSST.

Ce profil reflète les qualités d'un manager soucieux d'offrir une prestation de qualité à nos clients et un cadre sécurisant, stimulant et humain pour nos résidents, tout en en assurant une gestion efficace et bienveillante de l'équipe et des ressources.

DATES D'ENTRÉE EN FONCTION

1er décembre 2024

NOUS OFFRONS

Un emploi motivant et stimulant dans un cadre de travail agréable
Des interactions enrichissantes avec les résident.e.s et les différents services
Semaine de 40h et 5 semaines de vacances au minimum
Un programme de santé et sécurité au travail mettant nos collaborateurs au centre de nos actions
Dans un souci environnemental, une participation à l'abonnement TPG
Repas avec tarif préférentiel pour le personnel au sein de notre cafétéria
Perspectives de formations continues attrayantes

Respect, professionnalisme et transparence sont les valeurs de notre institution et nous veillons 365 jours par an à maintenir un climat propice au bien-être des résident.e.s et de chaque collaborateur.trice. Si vous partagez ces valeurs et êtes motivé.e à vous impliquer dans notre établissement, veuillez adresser votre dossier complet (lettre de motivation, CV, certificat de travail, diplôme, copie d'un permis de travail valable sur le canton de Genève, etc.), via le lien <https://www.jobup.ch/fr/emplois/detail/27f7f9ad-ccad-40df-8ebc-6d17c1f74315/> d'ici au 29 novembre 2024.