



ASSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Maître d'Hôtel

(Ref. C.C.N - niveau IV)

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité d'un responsable d'établissement

En sus des tâches définies dans la fiche de poste Employé de restaurant – en salle à manger, auxquelles il (elle) participe, il est directement responsable du service. Il peut assurer, notamment, les fonctions ci-après :

- définition en collaboration avec le chef de cuisine de l'organigramme des préparations
- animation de l'équipe des employés (ées) de restaurant et assurer ainsi la formation
- surveillance de la mise en place de la salle, vérification de l'hygiène et de la propreté
- répartition des tâches au sein de l'équipe, organisation du service : distribution des rangs
- accueil des convives, prise des commandes et conseil à la clientèle en œnologie
- supervision du service des clients
- contrôle du bon suivi des commandes
- établissement de la facture et encaissement
- réalisation de toutes les opérations de caisse
- contrôle de l'entretien de la salle et de l'office après le service

Il peut être appelé à exercer certaines des attributions d'un (e) assistant(e) administratif (ive) en établissement telles que définies dans la fiche de poste correspondante.