

Fiche Métier

Maître d'Hôtel

(Bac +2 ou expérience significative)

Chef d'orchestre de la salle, le maître d'hôtel organise le service, coordonne l'équipe de salle et veille à la satisfaction du client. Avec distinction et efficacité, il s'assure que chaque convive passe un moment inoubliable.

Le métier

- **Organiser le service** : Il planifie les réservations, prépare les plannings du personnel de salle, supervise la mise en place des tables et la coordination avec la cuisine.
- **Accueillir et superviser** : Il accueille les clients, les installe et leur présente la carte. Pendant le service, il reste discret mais vigilant, s'assurant que tout se passe sans accroc.

Compétences requises

- Sens de l'organisation, autorité naturelle, excellentes qualités relationnelles, connaissance des arts de la table.
- Maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères.

Plan de carrière

- Peut évoluer vers un poste de directeur de restaurant ou ouvrir son propre établissement.