

FICHE DE POSTE : MAÎTRE D'HÔTEL (hôtel 4*) H/F

Catégorie	Employé de la restauration	Lieu de travail	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
Nature du contrat	CDD temps plein	Salaire	En fonction des compétences
Prise de poste	Mi-mars 2026	Durée de la mission	de mi-mars à mi-novembre 2026

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

Description du poste :

Nous recherchons un Maître d'Hôtel expérimenté(e) pour assurer le bon déroulement du service dans notre petit restaurant gastronomique, le **Jardin Secret** (20 couverts maximum). Vous serez garant(e) d'un accueil personnalisé, d'un service raffiné et de la coordination de la salle en étroite collaboration avec la cuisine.

Missions :

- Accueillir, accompagner et conseiller les clients avec courtoisie et professionnalisme
- Assurer et superviser le service gastronomique
- Gérer les réservations, l'organisation du service et les éventuelles réclamations
- Coordonner avec la cuisine pour un service fluide
- Veiller à la qualité, la propreté et la mise en place de la salle
- Garantir le respect des normes HACCP
- Participer à la vente additionnelle (accords mets & vins, suggestions)
- Participer à la planification des horaires en lien avec la Direction
- Animer les réunions quotidiennes de préparation (briefing)
- Réaliser l'ouverture et la fermeture de caisse
- Participer à la gestion des stocks (inventaire)

Objectifs :

- Assurer une expérience client irréprochable et fidèle à l'engagement gastronomique
- Maintenir un haut niveau de qualité et de régularité du service
- Garantir un taux élevé de satisfaction et de fidélisation clientèle
- Optimiser les performances de l'équipe de salle et le chiffre d'affaires

FICHE DE POSTE : MAÎTRE D'HÔTEL (hôtel 4*) H/F

Profil recherché :

- Expérience confirmée en restauration gastronomique ou en hôtel 4/5*
- Excellente présentation, sens du détail et de l'accueil
- Aisance relationnelle, autonomie et rigueur
- Compétences en management et organisation du service
- Maîtrise du français et bonne connaissance de l'anglais
- Très bonne connaissance des vins et des produits gastronomiques
- Maîtrise des outils de gestion de réservation et caisse

Expérience souhaitée :

- BTS hôtellerie-restauration, Bac Professionnel services et commercialisation ou Bac technologique hôtellerie et restauration, CAP/BEP restauration
- Expérience en 4/5 étoiles souhaitée

Conditions :

- Equipe réduite, service personnalisé (20 couverts)
- Horaires en coupure possible, amplitude selon activité du restaurant

Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place
- Mutuelle entreprise

Candidature :

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à directeur@chateaudurivau.com