



n° 1 au /in Canada

Un(e) Maître d'hôtel

Québec ou Montréal

Croisières AML recherche des passionné(e)s du service à la clientèle qui ne craignent pas les défis et qui ont envie de vivre une expérience dans un milieu de travail unique !

La compagnie de croisières-excursions N°1 au Canada !

Vivez une expérience unique avec nos croisières aux baleines, en bateau d'observation ou en zodiac, à Tadoussac, Baie-Sainte-Catherine et Rivière-du-Loup. Des moments inoubliables vous attendent au cœur du plus beau site d'observation des mammifères marins au monde, le parc marin du Saguenay-Saint-Laurent !

À Québec et à Montréal, levez l'ancre pour une croisière guidée fascinante et profitez d'une vue imprenable sur la ville, le fleuve et ses rives. En soirée, offrez-vous une expérience distinctive avec un souper-croisière où vous pourrez admirer des performances de cirque de calibre international ou de spectaculaires feux d'artifice! Profitez des week-ends d'été pour vous évader en famille sur notre croisière-brunch. Croisières AML propose également la seule et unique croisière d'un jour qui relie la métropole et la Vieille Capitale !

Découvrez aussi Trois-Rivières à partir du fleuve sur une croisière guidée et laissez-vous transporter par la beauté du littoral.

Au départ de Berthier-sur-Mer, les capitaines Lachance vous feront naviguer à travers les 21 îles de l'archipel de l'Isle-aux-Grues en croisière à la Grosse-Île ou à la rencontre de 1000 petits pingouins.

24 navires, 10 ports, 1 expérience mémorable. Bienvenue à bord !

Sous la supervision de la Coordinatrice de la restauration, le ou la titulaire du poste a pour fonction de planifier, d'organiser, de diriger et de coordonner l'ensemble des activités de la restauration.

Votre mission au quotidien :

- Accueillir les clients et les accompagner à leur table ;
- Coordonner les opérations du service à bord ;
- Gérer l'équipe de service et des bars ;
- S'assurer de la bonne mise en place des salles à manger, des aires de service et des équipements ;
- S'assurer du balancement des caisses ;
- Converser avec les clients afin de s'assurer qu'ils sont satisfaits des aliments et du service et résoudre les plaintes, le cas échéant ;
- Être en mesure de renseigner et conseiller les clients sur les produits et services offerts ainsi que sur le parcours touristique ;
- Faire passer des entretiens pour les postes de la restauration et former les nouveaux employés ;



n° 1 au /in Canada

- Voir à l'ouverture et la fermeture du navire ;
- Exécuter toutes autres tâches connexes.

Vous êtes reconnu(e) pour :

- Votre esprit d'équipe ;
- Votre rapidité d'exécution et votre efficacité ;
- Votre capacité à travailler sous pression ;
- Votre entregent et votre dynamisme ;
- Votre sens de l'organisation et de la planification.

Compétences recherchées :

- Un baccalauréat général ou spécialisé ;
- Une formation professionnelle en hôtellerie-restauration est un atout ;
- Cinq (5) années d'expérience dans un poste similaire ;
- Deux (2) années d'expérience au minimum en qualité de Serveur(euse) de restaurant ;
- Une expérience significative en service de banquet ;
- Anglais courant – avancé.

Nous vous offrons :

- Emploi à durée indéterminée à temps plein à 32h par semaine ;
- Formations offertes sur place ;
- Des conseils en immigration ;
- Primes pour cooptation ;
- Des rabais employés ;
- Salaire selon l'expérience, compris entre 20 \$/heure à 25 \$/heure et pourboires (2 880 \$ brut mensuel à 22,50 \$/heure, sans pourboire).

Gouvernement du Canada :

- CNP (2021) : 64300
- Appellation : Maîtres d'hôtel
- FÉER : 4
- Emploi figurant dans la *Liste des professions admissibles au traitement simplifié*.