

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

<https://proxirest.ma/poste/maitre-dhotel-h-f-bouskoura-rabat/>

MAÎTRE D'HÔTEL (H/F) – Bouskoura / Rabat

Description

À propos du poste :

Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons un(e) **Maître d'Hôtel** afin d'assurer le pilotage opérationnel de la prestation, l'encadrement des équipes et la satisfaction des clients, tout en veillant à la maîtrise des coûts et au respect des standards de qualité et d'hygiène.

Vos principales missions :

- Superviser l'organisation générale de la prestation et veiller au bon déroulement du service.
- Encadrer, organiser et coordonner les équipes en assurant une répartition efficace des tâches.
- Participer au recrutement, à l'intégration, à la formation et au suivi des performances des collaborateurs.
- Élaborer les plannings et assurer le suivi des présences, retards et absences.
- Suivre les principaux indicateurs de performance et contribuer au pilotage budgétaire de l'activité.
- Assurer le suivi des stocks, superviser les inventaires et contrôler les écarts de consommation.
- Veiller au respect des standards de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à l'élaboration des menus, des cartes et à la mise en place des fiches techniques.
- Garantir la qualité de l'accueil, du service et de l'expérience client.
- Participer aux commissions de restauration et contribuer au suivi de la satisfaction des clients.
- Veiller à la bonne application des procédures de gestion du cash et au suivi des ventes.
- Assurer une bonne coordination entre les équipes opérationnelles et les différents services.
- Identifier les axes d'amélioration et contribuer à l'optimisation continue de la prestation.

Profil recherché :

- Bac+3 en **gestion hôtelière et restauration, gestion d'entreprise** ou formation équivalente.
- Expérience d'au moins **3 ans dans un poste similaire**, idéalement acquise en restauration collective.
- Bonne maîtrise des techniques de gestion opérationnelle en restauration.
- Solides compétences en management et en animation d'équipes.
- Bonne connaissance des standards de service, d'hygiène et de qualité.
- Esprit d'initiative et sens développé de l'organisation.
- Excellentes qualités relationnelles et sens du service client.
- Bonne présentation, rigueur et capacité à gérer les priorités.

Organisme employeur

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

Type de poste

Temps plein

Date de publication

5 octobre 2026