



IHUSI HOTEL

Id. N° : 5-93-N42429X ; NRC : 1843
N° Impôt : A0706188K ; N° Id. Nat. : D85435S

AVIS D'EMBAUCHE NO. 001 /IHUHOT/RH/2021

| | |
|--------------------|----------------|
| Titre du Poste | MAÎTRE D'HOTEL |
| Nombre | 2 |
| Lieu d'affectation | GOMA |
| Date d'émission | 16/11/2021 |
| Date limite | 21/11/2021 |
| Durée de contrat | OUVERT |

1. Brève Présentation de l'Hôtel Ihusi

Sous le dynamisme, l'esprit d'entrepreneuriat et l'impulsion d'un jeune natif de Goma et ayant débuté ses premiers pas de business dans la ville de Goma, Monsieur BISHWEKA NYAMWIRAHIRA Vanny a construit avec ses propres moyens l'hôtel IHUSI jusqu'à la fin de l'année 2002.

L'Hôtel Ihusi a quatre étoiles et est situé à Goma capital touristique de la RDC dans la Province du Nord-Kivu. Il se trouve à 6km de l'aéroport International de Goma, à environ 300 mètres de la ville frontalière de Gisenyi/Rwanda, à 1,5 km du centre ville de Goma, 47km de Bukima le paradis de Gorilles et à 150 km du site touristique de la Rwindi. L'accueil y est chaleureux avec un personnel professionnel, s'expriment en plusieurs langues internationales et nationales. L'hôtel Ihusi rend vos séjours plus agréables et inoubliables en vous proposant un endroit idéal et parfait pour vos retrouvailles amicales.

Pour renforcer son effectif, l'hôtel IHUSI recrute Deux Maîtres d'Hotel.



IHUSI HOTEL

Id. N° : 5-93-N42429X ; NDC : 1843
N° Impôt : A0706188K ; N° Id. Nat. : D85435S

2. Description du Poste

Le maître d'hôtel est la fonction centrale du service de restauration. Dans les salles de restaurant, Le maître d'hôtel est la personne chargée d'accueillir les clients, de les installer à leur table et de veiller au service. Il prend note des commandes en conseillant la clientèle sur les choix de plats, boissons, vins et de liqueurs. Il coordonne le personnel entre la cuisine et la salle, afin que le service soit irréprochable. C'est un meneur d'hommes, qui dirige une équipe polyvalente (sommelier, chefs de rang et serveurs).

3. Expériences, Qualités -Compétences Professionnelles, Tâches et Qualification

- 1 -Avoir au minimum 4 à 5 ans d'expérience professionnelle en tant que Maître d'hôtel dans un hôtel qualifié.
- 2 -Etre accueillant et souriant ;
- 3 -Avoir une présentation irréprochable ;
- 4 -Savoir préparer la salle, la mise en place et gérer les réservations ;
- 5 -Savoir accueillir les clients, coordonner le service et le personnel en salle ;
- 6 -Etre diplomate en adaptant son langage et son attitude aux divers interlocuteurs (Clients, chef de cuisine, commis, chefs de rang etc..) ;
- 7 -Savoir s'informer sur le niveau de satisfaction des clients ;
- 8 -Savoir contrôler l'état et l'efficacité du matériel et de l'équipement de service, et de signaler à la direction les modifications nécessaires pour améliorer le service ;
- 9 -Avoir des qualités en gestion et relations publiques ;
- 10 -Savoir vendre les boissons, repas et tout ce que le chef recommande de « passer » ;
- 11 -Prévenir les désirs de la clientèle ;
- 12 -Connaître l'origine des ingrédients et le mode de préparation des plats de la carte ;
- 13 -Maîtriser parfaitement le rythme des repas en coordonnant la commande des suites ;
- 14 -Gérer avec calme et diplomatie les aléas du service : mauvaise humeur d'un client, plat manquant à la carte ou de mauvaise qualité, vin bouchonné, erreur dans la commande ou l'addition ;



IHUSI HOTEL

Id. N° : 5-93-N42429X ; NRC : 1843
N° Impôt : A0706188K ; N° Id. Nat. : D85435S

15 -Bonne maitrise des langues Français, Anglais, Swahili, lingala et la connaissance d'autres langues serait un atout ;

16 -Etre créatif et avoir un esprit d'équipe ;

17 -Savoir travailler sous pression;

18 -Détenir au minimum un diplôme d'Etat.

4. Renseignements

Les candidat(e)s remplissant les critères ci-haut cités sont priés de soumettre leurs dossiers (lettre de motivation et Curriculum Vitae complet) en un fichier électronique en format PDF aux adresses suivantes : ihusihotel@yahoo.fr et recouvrement@ihusihotel.net.

Pour IHUSI HOTEL / CRH

