



## **Le Golf & Country Club De Bossey recrute un(e) Maître d'hôtel**

### **Statut Cadre**

**Poste à pourvoir à partir du 1<sup>er</sup> mars 2024**

## **1. DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE**

Le Golf & Country Club de Bossey est un golf associatif privé de 920 membres, situé sous le Salève et à proximité immédiate de Genève, (à 15 minutes de la Gare et du centre).

Les installations du Golf sont constituées d'un Club-house, d'un restaurant, d'un bar, de salles de séminaires, d'une gloriette, d'une boutique Pro Shop et de bureaux administratifs.

Le restaurant est en charge des événements et banquets ; cocktails de remise des prix, événements privés (anniversaires ou célébrations), ou encore des mariages. Ces événements peuvent accueillir de 30 à 200 personnes. Le restaurant du golf offre à ses convives une cuisine française faite maison et élaborée à base de produits frais.

La structure grande de 80 hectares comprend des installations sportives tel qu'un parcours de golf 18 trous de championnat à l'entretien remarquable, un practice, deux courts de tennis, un centre indoor comprenant des box couverts d'entraînements, deux courts de squash et une piscine extérieure chauffée.

Le Golf et Country Club de Bossey, dans lequel esprit de Club et convivialité sont les maîtres mots, attire principalement une clientèle genevoise, soucieuse de rencontrer un service attentionné et de qualité.

Nous recrutons un(e) Maitre d'Hôtel expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe dynamique au sein de notre service restauration. Dans le cadre de vos missions, vous évoluerez dans un Club renommé et de contribuer à son succès.

## **2. DESCRIPTION DU POSTE**

Le Maitre d'Hôtel du Restaurant Le Vingt supervise les opérations de l'équipe en salle, du bar et des événements. Il veille à la qualité du service et à la satisfaction des clients. Placé sous la responsabilité de la Direction et du Chef Exécutif, Il garantit aux membres et aux visiteurs de passer un moment agréable et convivial lors de leur visite au restaurant du Club.

Ses responsabilités incluent l'accueil des clients, la prise de commandes, la coordination du service en salle, la gestion des demandes particulières, la formation et l'encadrement du personnel de service, la réussite des événements banquets et contrôle, en lien avec la Direction, l'activité chiffrée du restaurant.

Le maître d'hôtel veille à ce que les espaces de la salle restaurant et du bar soient maintenus dans un état de confort, de propreté et d'ordre, et contribue avec la Direction et le Chef Exécutif à l'élaboration des menus et cartes de saison.

Son objectif est de garantir un service de qualité, de fidéliser la clientèle et de contribuer au succès global de l'établissement.

### **3. RESPONSABILITES PRINCIPALES**

Rattaché(e) au Chef Exécutif et à la Direction, le (la) Maitre d'Hôtel aura les principales missions suivantes :

Garantir la satisfaction clients en délivrant un service de qualité

Encadrement de l'équipe en salle et du bar

Supervision des événements et banquets

Supervision du bar du club

Contrôle l'activité du restaurant

Respect des normes d'hygiène et de sécurité

### **4. PROFIL RECHERCHE, QUALIFICATIONS ET COMPETENCES REQUISES :**

- Expérience préalable réussie en tant que maître d'hôtel ou dans un poste similaire
- Excellentes compétences en communication et sens développé pour le service client
- Rigoureux, passionné(e) par le métier, organisé(e) et autonome
- Leader naturel sachant montrer l'exemple, travailler en équipe et fédérer autour d'un projet commun
- Doté(e) d'un excellent relationnel
- Solide connaissance des techniques de service et des standards de service en restauration.
- Solide compétence en informatique et dans le Pack Office précisément
- Volonté de travailler dans un environnement « haut de gamme » de membres d'un golf associatif privé du genevois
- Francophone, à l'aise à l'écrit et à l'oral. La pratique de l'anglais serait un plus
- La connaissance du monde du golf serait un atout (mais pas obligatoire)

### **5. Conditions de travail**

- Horaires variables, y compris les weekends et les jours fériés.
- Contrat cadre : 218 jours de travail à effectuer pendant la période d'ouverture du restaurant (entre le 1<sup>er</sup> mars et le 30 novembre).
- Congés à prendre entre le 1<sup>er</sup> décembre et le 28 février.

## **6. AVANTAGES :**

- Statut cadre en forfait 218 jours travaillés par an
- Activité de mars à novembre \_ 3 mois de congés l'hiver
- Prévoyance et mutuelle d'entreprise
- Vous serez nourri (e) pendant la durée de votre contrat sur une base d'un repas par service travaillé
- Prime selon mérite et performance
- Possibilité d'accéder aux installations sportives du Club (parcours de golf, tennis, squash)
- Travail avec une équipe soudée et dynamique, et dans un cadre exceptionnel

Vous êtes passionné(e) par les métiers de l'accueil et souhaitez concrétiser un expérience professionnelle enrichissante dans le cadre d'un Golf & Country Club situé à proximité immédiate de Genève ?

Ne cherchez plus, nous avons l'opportunité parfaite pour vous.

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi et à vous investir pleinement, n'hésitez pas à nous envoyer votre CV complet accompagné de votre lettre de motivation à l'adresse email suivante : [m.monceau@golfbossey.com](mailto:m.monceau@golfbossey.com)



Photo du parcours de Golf avec l'arrivé du Trou N°18.



Photo du Château du Club House



Photo de la Terrasse du Restaurant (100 places assises)



Photo de la Véranda du Restaurant (80 places assises)



Photo d'un salon de réception préparé pour un événement privé



Photo d'un Cocktail (vin d'Honneur) prise lors d'un mariage organisé par le Club



Photo d'un Chapiteau installé dans les jardins à l'occasion de la Fête annuelle du Club