

MAITRE D'HOTEL

Szef sali restauracyjnej. Do jego zadań należy witanie gości, pomoc i wskazanie im stolika, oferowanie specjalności kuchni oraz dobór trunków. Gdy goście już biesiadują, maitre d'hotel pilnuje, aby niczego im nie brakowało i sprawdza czy są zadowoleni. Ma cały czas towarzyszyć klientom, lecz tak, jakby go tam wcale nie było!

Takt i dyskrecja to w tej profesji wymóg niezbędny. Utrzymanie dystansu i zarazem bliskości jest dużą sztuką, dlatego aby zostać maitre d'hotel dobrego hotelu należy mieć, co najmniej kilkuletnie doświadczenie w pracy na sali restauracyjnej przy bezpośredniej obsłudze stolików.

Trzeba też umieć się znaleźć w każdej sytuacji, zapewniać gościom komfort oraz doskonale reprezentować firmę. Zaletą tego stanowiska jest brak możliwości popadnięcia w rutynę, co wiąże się z nieustannie zmieniającymi się klientami zmuszającymi do zindywidualizowanego podejścia. To praca w systemie zmianowym, również w święta. Wymagane wykształcenie do tego zawodu to minimum technik hotelarstwa. Bardzo pożądana jest także znajomość języków obcych, bez której awans w tej profesji jest praktycznie niemożliwy.