



Job Title: Hostess
Job Code:516000/570000

Summary:

The Host/Hostess is responsible for greeting guest(s) and seating them at an appropriate table before they are introduced to their server. The Host/Hostess may perform a variety of other tasks within a restaurant establishment which may include ringing up orders, refilling beverages, setting tables, and cleaning eating/serving areas; performs all other responsibilities as directed by the business or as assigned by management. This is a non-exempt position and typically reports to the Store Manager.

Essential Functions:

- Maintains consistent attention to the entrance of the restaurant and welcomes all guests with a smile and appropriate greeting following HMSHost customer service standards
- Records customer reservations or seating times in a consistent manner providing the highest quality of service to the customer at all times
- Maintains and updates restaurant seating charts
- Proper set up and maintenance of the Dining Room areas before serving
- Assists with maintaining sufficient stock of roll up silverware for the incoming shift
- Seats guests and advises them on menus and beverage choices based on required in-depth knowledge
- Oversees the delivery and servicing of food and beverages
- Liaises between kitchen staff and floor staff to ensure the guests' experience meets concept/company standards
- Performs the tasks of the cashier and/or bus person as required including cashing out guests checks to speed up service
- Understands and follows HMSHost cash handling policies and procedures and maintain proper security of cash at all times
- Patrols assigned station, refilling water and coffee, removing service items and condiments per establishment procedures
- Performs other duties in a team effort during downtime which may include rolling silverware, expediting food orders, washing dishes, preparing food for the To-go areas and properly cleaning and filling table condiments (salt & pepper, sugar, napkins, ketchup and mustard bottles)

Minimum Qualifications, Knowledge, Skills, and Work Environment:

- Customer service and cash handling experience preferred
- Excellent organization skills
- Ability to read and interpret restaurant's seating chart
- Demonstrates the ability to interact with the public and coworkers in a friendly, enthusiastic and outgoing manner
- Ability to bend, twist, and stand to perform normal job functions
- Requires the ability to speak, read and comprehend instructions, short correspondence and policy documents, as well as converse comfortably with customers

Equal Opportunity Employer (EOE)
Minority/Female/Disabled/Veteran (M/F/D/V)
Drug Free Workplace(DFW)



Titre de poste: Hôte/Hôtesse
Job Code:516000/570000

Résumé:

L'hôte/l'hôtesse est chargé d'accueillir les invités et de les placer à une table appropriée, avant qu'ils soient présentés au serveur. L'hôte/l'hôtesse peut effectuer diverses autres tâches au sein d'un établissement de restauration, pouvant inclure l'enregistrement des commandes, le plein des boissons, la disposition des tables et le nettoyage des coins repas/de service; exerce toutes les autres responsabilités selon les directives liées à l'activité ou confiées par la direction. Il s'agit d'un poste syndiqué placé généralement sous la supervision du responsable du magasin.

Fonctions essentielles :

- Porte une attention constante à l'entrée du restaurant et accueille tous les clients avec un petit sourire, en respectant les normes de service client HMSHost
- Enregistre les réservations client ou l'heure à laquelle le client a été installé, de manière cohérente, en lui offrant la meilleure qualité de service, à tout moment
- Gère et met à jour les plans de salle du restaurant
- Disposition appropriée et entretien des aires de restauration avant le service
- Aide au maintien du stock suffisant d'argenterie disponible pour l'équipe qui arrive
- Accueille les clients et les conseille dans le choix des menus et des boissons, sur la base d'une connaissance approfondie
- Vérifie que les plats et les boissons sont servis
- Assure la liaison entre le personnel de cuisine et le personnel d'étage, afin de garantir que l'expérience du convive répond aux normes du concept/de l'entreprise
- Effectue les tâches du caissier et/ou de la personne responsable du bus, au besoin, incluant l'encaissement des chèques des convives afin d'accélérer le service
- Comprend et respecte les politiques et procédures liées au traitement des espèces HMSHost, en assurant une parfaite sécurité des fonds, à tout moment
- Fait le tour de la station, assure l'approvisionnement en eau et café, retire les couverts et les condiments selon les procédures de l'établissement
- Effectue d'autres tâches au sein de l'équipe, au cours des temps d'arrêt, pouvant inclure, veiller au roulement de l'argenterie, accélérer les commandes de plats, faire la vaisselle, préparer la nourriture pour les zones publiques et nettoyer correctement la table, y disposer les condiments (sel, poivre, sucre, serviettes en papier, ketchup et pots de moutarde)

Compétences minimales, connaissances, aptitudes et environnement de travail :

- Expérience dans le domaine du service clientèle et de la manipulation des espèces, de préférence
- Excellentes capacités d'organisation
- Capacité à lire et interpréter les plans de salle du restaurant
- Capacité à communiquer avec le public et les collègues en étant amical, enthousiaste et ouvert
- Doit pouvoir se pencher, se tourner et rester debout pour effectuer les activités habituelles de l'emploi
- Capacité de parler, écrire et comprendre les instructions, correspondances brèves et documents de politique, et à converser facilement avec les clients

Employeur d'égalité des chances
Minorités/Femme/Handicap/Vétérans (M/F/D/V)
Lieu de travail sans drogue (DFW)

