



Fiche métier : **MAÎTRE D'HÔTEL / RESPONSABLE SALLE**

Département : Service – Salle, service banquets

Correspondance fiche ROME : G1802

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 9 – 211B

Responsable hiérarchique :

Description du poste

Sous la supervision du F&B (Food and Beverage) Manager, du directeur de la restauration ou de l'exploitant du restaurant, le maître d'hôtel supervise et organise le service en salle. Il est amené à conseiller et vendre les mets et boissons. Il peut s'occuper de la formation du personnel, voire du recrutement.

Tâches principales

Organisation du travail

- Organise et planifie les activités du personnel de salle en fonction des réservations et prévisions en matière d'occupation : établit les horaires, répartit les tâches, donne les directives
- Conseille lors du recrutement du personnel, forme et évalue les collaborateurs de salle
- Discute le planning et le menu en concertation avec le responsable de cuisine en tenant compte des éléments de vente, food-cost, ...
- Est responsable du contrôle des stocks
- Prend ou transmet les commandes

Supervision des activités

- Supervise la mise en place du restaurant, les activités de service et de rangement après service
- Garantit un service qualitatif de la clientèle (accueil, règles de préséance, ...)
- S'assure que les collaborateurs de salle respectent les règles et procédures propres à l'établissement

Accueil et service

- Tient à jour les réservations et assure une répartition et disposition efficaces des tables et du restaurant
- Accueille les clients et les accompagne à leur table
- S'occupe des relations avec la clientèle
- Est responsable de la coordination entre les activités de la salle et de la cuisine
- En restauration gastronomique, il réalise certaines préparations et découpes en salle
- Respecte les engagements envers l'environnement

Vente

- Présente les cartes de boissons et mets
- Conseille le client et l'oriente dans ses choix
- Est responsable de la caisse et des additions
- S'assure de la fidélisation de la clientèle
- Développe ensemble avec le directeur de restaurant et le chef de cuisine, les banquets

Compétences & connaissances

- Connaissance approfondie des techniques de salle
- Connaissance approfondie des règles de service et de préséance
- Connaissance des produits de la carte, des techniques culinaires et d'œnologie
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Compétences managériales
- Connaissance courante des langues (néerlandais, anglais)
- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes de relation avec les clients
- Excellente élocution
- Curiosité, culture
- Courtoisie, discrétion
- Capacité à prendre des décisions
- Flexible vis-à-vis des horaires

Environnement de travail

Restaurant, restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

Mise à jour : 01-2026

Diplômes & formations

L'accès à la fonction de Maître d'hôtel est lié à une formation hôtelière et presque toujours à une expérience. Les filières de formation possibles sont :

- Les études secondaires en section hôtellerie, assorties d'un nombre d'années d'expérience et de formations complémentaires (œnologie, gestion, management d'équipe, ...)
- L'enseignement de niveau supérieur : bachelier en gestion hôtelière

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 3.717,86€ brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

Responsable de salle, gérant ou directeur d'un restaurant traditionnel, directeur de la restauration d'un hôtel, directeur d'un restaurant de chaîne