

Maître d' - kieruj wyjątkową obsługą na morzu

Wyjątkowe doświadczenie kulinarne nie powstaje wyłącznie dzięki doskonałej obsłudze. Tworzy je lider, który potrafi połączyć ludzi, atmosferę, odpowiednie wycucie czasu oraz indywidualne podejście do każdego gościa.

Dla Explora Journeys poszukujemy doświadczonego **Maître d'**, który poprowadzi międzynarodowy zespół restauracyjny na pokładzie ultra-luksusowego statku oceanicznego.

Wynagrodzenie podczas pracy na pokładzie: 4,200 USD miesięcznie.

Maître d' - kierownik sali - kieruj wyjątkową obsługą na morzu

Location: Austria, Belgia, Bułgaria, Chorwacja, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Grecja, Hiszpania, Holandia, Irlandia, Litwa, Luksemburg, Łotwa, Malta, Niemcy, Portugalia, Rumunia, Słowacja, Słowenia, Szwecja, Węgry, Włochy, dolnośląskie, kujawsko-pomorskie, lubelskie, lubuskie, łódzkie, małopolskie, mazowieckie, opolskie, podkarpackie, podlaskie, pomorskie, śląskie, świętokrzyskie, warmińsko-mazurskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie

Reference number: M/jobs.pl

The opportunity

- Salary of USD 4,200 per month while working onboard
- Travel to and from the vessel arranged and paid
- Accommodation and meals provided onboard
- Eligibility for the Shipboard Incentive Program, subject to the applicable program conditions
- Exposure to international ultra-luxury dining and hospitality standards
- Professional development opportunities within a growing global cruise brand

Life onboard is intensive and requires flexibility, stamina and extended periods away from home. At the same time, it offers valuable international experience, strong professional relationships and an environment in which excellent leaders can make a visible difference.

Important: For legal and contractual reasons, we can only consider applicants holding a valid EU passport for this opportunity.

Applicants must be able to meet all applicable maritime medical, visa and STCW certification requirements. Full details will be explained during the recruitment process.

Please apply with your updated English CV.

Your responsibilities

- Manage daily restaurant operations and ensure a smooth and consistent service

- Lead, coach and motivate an international restaurant team
- Maintain ultra-luxury hospitality and presentation standards
- Welcome guests and build professional, personalised relationships
- Coordinate table allocation, reservations and special requests
- Handle guest concerns discreetly and find appropriate solutions
- Work closely with the Culinary, Beverage and Guest Services teams
- Monitor service quality, team performance and operational efficiency
- Ensure compliance with sanitation, hygiene and safety requirements

Your profile

- Previous experience as a Maître d', Assistant Maître d' or Restaurant Manager
- Background in luxury cruises, five-star hotels, resorts or fine-dining restaurants
- Previous shipboard experience is highly desirable
- Strong leadership skills and a genuine passion for guest service
- Excellent communication and interpersonal abilities
- Fluent professional English
- A confident and polished manner, with the ability to remain calm under pressure
- Ability to lead by example in a multicultural environment
- Willingness to live and work onboard for several months

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO).