

RESPONSABLE DE SERVICE

LE NAUFRAGEUR PUB



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique dans une organisation dont le plaisir est la valeur première? Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits de qualité? Tu souhaites participer au développement d'une entreprise en pleine expansion?

PROFIL RECHERCHÉ

Le ou la responsable de service du pub devra avoir une bonne connaissance des bières de microbrasserie et être à jour sur les produits offerts au Naufrageur. Il ou elle devra également être capable de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. La personne sélectionnée devra faire preuve de leadership, d'efficacité, d'initiative, d'autonomie et d'un bon esprit d'équipe. Le ou la responsable de service du pub, sous la supervision de la direction restauration, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur.

PRINCIPALES TÂCHES

GESTION

Aider à la formation et supervision du travail.

Gérer les plaintes et conflits potentiels.

Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.

Assurer la coordination de l'ensemble des activités du pub.

Être le canal de communication entre l'équipe de direction et l'équipe de conseillers.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Effectuer la mise en place.

Cultiver la relation avec la clientèle.

Connaître nos bières et s'informer des nouveautés.

Accueillir, conseiller et servir les clients.

S'assurer de la satisfaction de la clientèle.

Participer à l'ouverture ou à la fermeture de l'établissement.

Effectuer l'entretien des lieux en début et en fin de quart et s'assurer de la propreté des lieux avant, pendant et après le quart de travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 10% des tâches en gestion et 90% en service.
- Entre 25 et 35 heures / semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés.
- Travail sous pression aux heures de pointe.
- Fonction exigeant de travailler de longues heures debout.
- Travail avec une clientèle diversifiée.
- Maintien d'une apparence soignée.
- Salaire à pourboire et rabais employés.
- Minimum de deux jours de congés consécutifs par semaine.
- Emploi saisonnier, de mai à septembre*.

* selon tes disponibilités et nos besoins.

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

Attitude et comportements professionnels (travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative).

Aptitudes pour la gestion des ressources humaines.

Leadership et capacité de prise de décisions.

Maîtrise de la langue française et anglaise.

Connaissance du logiciel de caisse *Light Speed* (un atout).

Minimum de trois ans d'expérience en microbrasserie.

Expérience en service de restauration (un atout).

Expérience en gestion ou en ressources humaines (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à Noémie Leymonerie, directrice de restauration :

pub@lenufrageur.com