

# Directeur.trice adjoint.e de la restauration

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR

## COMMUNICATION - CHALLENGE - PRISE DE DÉCISION!

### DESCRIPTION DE L'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, dans des locaux neufs, et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

### PRÉCISION ENTREPRISE

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le pub, la cantine et le restaurant Le Naufrageur

### PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration afin d'assurer la coordination de l'ensemble des activités en salle à manger et en cuisine du restaurant. La personne sélectionnée devra être en mesure d'organiser, de planifier et de coordonner les activités du restaurant en fonction des lignes directrices établies. Elle devra faire preuve d'aisance à communiquer, d'une bonne écoute, de capacité d'analyse, d'une bonne gestion des priorités, d'une facilité à travailler avec les chiffres et devra être axée sur la résolution de problèmes. Le ou la directeur.trice adjoint.e, sous la supervision du directeur de la restauration, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

### PRINCIPALES TÂCHES

#### GESTION

- En collaboration avec le directeur de la restauration, voir à la gestion des ressources humaines : embauche du personnel, formation, horaires, répartition du travail, évaluations de rendement, gestion des conflits;
- En collaboration avec le directeur de la restauration, voir à la gestion des ressources financières et matérielles : suivi des budgets, contrôle des coûts, états financiers, rémunération, gestion des stocks et des inventaires;
- En collaboration avec le directeur de la restauration, voir à la gestion des opérations : prendre en charge la gestion des réservations, mettre en place des listes, des protocoles et des procédures afin d'améliorer l'efficacité et l'efficacité opérationnelle;
- Gérer les conflits et les plaintes;
- Créer un environnement favorable à l'apprentissage et à l'épanouissement des employés;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Cibler des problèmes potentiels et proposer des pistes de solution.

#### SERVICE

- S'assurer de la satisfaction de la clientèle;
- Aider au service dans les périodes de pointe;
- Superviser et coordonner les activités de l'équipe de service.



### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 80% des tâches en gestion et 20% en service;
- Entre 35 et 40 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;
- Travailler avec une clientèle diversifiée. Maintenir une apparence soignée;
- Salaire à discuter selon l'expérience et la grille salariale en vigueur;
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine;
- Pourboires, rabais employés et possibilité de cartes cadeaux de l'entreprise;
- Possibilité de cotiser à un REER collectif (part employé et employeur);
- Possibilité de bénéficier d'une couverture avantageuse d'assurance collective.

### EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Attitude et comportements professionnels (travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative);
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Posséder au moins 5 ans d'expérience en service de la restauration;
- Minimum d'un an d'expérience en gestion;
- Aptitude et expérience en gestion des ressources humaines;
- Aptitudes pour la gestion des ressources financières;
- Connaissance de la suite office (Word, Excel) et de logiciels de gestion;
- Connaissance des principes de base du système Lightspeed (un atout);
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout).

### POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV  
et ta lettre d'intention à

**Cédric Landry,**  
directeur de la restauration :

[resto@lenuaufrageur.com](mailto:resto@lenuaufrageur.com)