

# Gérant.e

## - service en salle

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR

### LEADERSHIP - COMMUNICATION - TRAVAIL D'ÉQUIPE!

#### 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 gestion de l'équipe de service. La personne sélectionnée devra être en mesure de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. Elle devra faire preuve d'efficacité, d'agilité, de rigueur, de souci du détail, d'une facilité à communiquer et être axée sur la résolution de problèmes. Le ou la gérant.e de salle, 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

- Assister la direction dans la gestion des ressources humaines, financières et matérielles, en fonction des besoins opérationnels;
- Mettre en place des protocoles et procédures visant l'optimisation et l'efficacité;
- Maintenir un environnement favorable à l'apprentissage et à l'épanouissement des employés;
- Gérer les conflits et les plaintes;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Être le canal de communication entre l'équipe de direction et l'équipe de service.

##### SERVICE

- Effectuer la mise en place;
- Cultiver la relation avec la clientèle;
- Gérer les réservations de la salle à manger;
- Prendre les commandes, conseiller et servir la clientèle;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle;
- Superviser et coordonner les activités de l'équipe de service;
- Participer à l'ouverture ou à la fermeture de l'établissement.



#### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 50% des tâches en gestion et 50% 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);
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines;
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout);
- Connaissance des principes de base du système LightSpeed (un atout)
- Posséder au moins 5 ans d'expérience en service de la restauration
- Connaissance de la suite office (Word, Excel) et de logiciels de gestion (un atout);
- Expérience en gestion et en administration (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)