



GESTIONNAIRE ADJOINT·E DE LA RESTAURATION

LE NAUFRAGEUR RESTAURANT / CANTINE

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?

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 et de la cantine. La personne sélectionnée devra être capable de gérer le stress, de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide, elle devra faire preuve de leadership, d'efficacité, d'initiative, d'autonomie et d'un bon esprit d'équipe. Le ou la gestionnaire adjoint·e, en collaboration avec le directeur de la restauration et le chef de cuisine, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur.

PRINCIPALES TÂCHES

GESTION

Aider à l'embauche, à la formation et à la supervision du personnel.

Gérer les conflits et les plaintes.

Assurer la coordination de l'ensemble des activités en salle à manger.

Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de l'entreprise.

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.

Gérer les inventaires et participer aux commandes.

Créer et entretenir des outils et documents visant à augmenter l'efficacité, l'optimisation et la rentabilité des cuisines et de la salle (ex : participer à la standardisation des fiches recettes et à l'établissement du coût de vente des plats).

Participer à la recherche de nouveaux produits et producteurs locaux pouvant bonifier l'offre restaurative.

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.

QUI SOMMES NOUS ?

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 3 salles à manger, soit le pub, le restaurant et la cantine Le Naufrageur.

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 (un atout).

Connaissance des principes de base du système Maître'D (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@lenufrageur.com

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 80% des tâches en gestion et 20% en service.
- Entre 32 et 40 heures/semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés.
- Travail sous pression.
- Travailler avec une clientèle diversifiée.
- Maintenir une apparence soignée.
- Pourboires et rabais employés.
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine.
- Horaire flexible, selon tes disponibilités et possibilité d'effectuer une partie des tâches en télétravail.
- Salaire selon ton expérience et la grille salariale en vigueur.
- Possibilité de contribuer à un régime d'épargne retraite collectif et des assurances collectives.