

RESPONSABLE DE SERVICE

LA MIE VÉRITABLE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



TON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique? Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits locaux et de qualité? Tu voudrais participer au développement d'une entreprise en pleine expansion et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

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 le restaurant et la cantine Le Naufrageur.

LA PERSONNE QUE L'ON RECHERCHE

Tu as le goût pour les produits artisanaux, locaux et biologiques et le monde du pain et du café t'intéresse? Tu es quelqu'un de dynamique, positif, organisé et autonome? Ton esprit d'analyse, ton leadership et tes capacités à résoudre des problèmes sont tes principales qualités?

LES RESPONSABILITÉS QUI TE SERAIENT ATTRIBUÉES

SOUS LA SUPERVISION DU GÉRANT ET DE L'ASSISTANT.E GÉRANT.E

Tu es capable d'encadrer et superviser une équipe entre 5 et 15 personnes.

Tu sais gérer et réaliser plusieurs tâches en simultanée.

Tu as d'excellentes habiletés de service à la clientèle.

Tu assures les formations et le suivi des employés au service.

Tu supervises et t'assures de la propreté et de l'hygiène des lieux.

Tu veilles à la maintenance et à l'entretien des équipements.

Tu offres aux clients un accueil chaleureux, courtois et professionnel.

Tu sais prendre les commandes, les exécuter et faire payer les clients (boulangerie et café).

Tu es capable de faire les ouvertures comme les fermetures.

Tu sais trancher les pains si désirés et emballer les produits.

Tu prépares et supervises les commandes à livrer à l'extérieur.

Tu supervises et aides à la surgélation.

Tu veilles toujours à aider le reste de l'équipe.

Tu veilles à une mise en place impeccable et constante (des pains, viennoiseries, pâtisseries et diners).

Tu t'assures de fournir les informations requises à l'équipe de vente (nouvelautés de produits, prix, emplacement en boutique et dans le logiciel de caisse,

allergènes, date de production, date de fin de vente, information sur les épiceries).

Tu as à cœur la propreté des lieux et de l'équipement utilisé (inclus plonge).

Tu t'assures de respecter en permanence les standards établis.

Tu communique facilement avec l'équipe de direction et le personnel.

Tu participes au rayonnement de l'entreprise.

Tu participes à l'amélioration continue de ton poste de travail.

Tu réalises toutes autres tâches connexes.

TES QUALIFICATIONS

Tu maîtrises des logiciels et services informatiques de base tels que Windows, Office 365, Google.

Tu as des habiletés avec le logiciel de caisse *Light Speed* (atout).

Tu es bilingue (atout).

TES EXPÉRIENCES

Tu as de l'expérience dans la gestion de personnel.

Tu as de l'expérience en tant que barista (atout).

Tu as de l'expérience en ventes et des connaissances concernant les produits locaux (atout).

TA RÉMUNÉRATION

Salaire selon ton expérience et la grille salariale en vigueur.

Pourboires.

LES AVANTAGES OFFERTS

Possibilité de contribuer à un régime d'épargne retraite collectif et des assurances collectives pour un emploi à l'année.

Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.

Rabais sur tous les produits fabriqués dans l'entreprise (tous secteurs confondus).

Carte-cadeau mensuelle offerte dès 3 mois chez nous.

2 jours de congés consécutifs garantis par semaine.

NOS VALEURS

Plaisir / Qualité / Famille
Respect / Implication

TU SOUHAITES POSTULER

Contacte notre gérant,
Fabien Roumieu:

boulangerie@lenaufrageur.com

LES CONDITIONS DE TRAVAIL QUE L'ON TE PROPOSE

- Travail à l'année de jour et de fin de semaine.
- Temps partiel ou plein de 20 à 40 heures semaine selon la saison.
- Entrée de poste à déterminer selon ta disponibilité*.

* possibilité d'embauche immédiate.