

RESPONSABLE DE SERVICE

LE NAUFRAGEUR RESTAURANT



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, qui a un intérêt marqué pour les bières de microbrasserie et 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, 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 en salle à manger.

Gérer les réservations de la salle à manger.

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

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Effectuer la mise en place.

Cultiver la relation avec la clientèle.

Aménager la salle en fonction des réservations.

Prendre les commandes, conseiller et servir la clientèle.

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.

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

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.
- Pourboires et rabais employés.
- Minimum de deux jours de congés consécutifs par semaine.
- Emploi saisonnier, de juin 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 Maitre'D (un atout).

Minimum de cinq ans d'expérience en service de la restauration.

Minimum d'un an d'expérience en gestion.

Expérience en ressources humaines (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à Cédric Landry, directeur de la restauration :

resto@lenufrageur.com