

# RESPONSABLE CANTINE

## LE NAUFRAGEUR 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?

### PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration, avec un bon sens du leadership et capable de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. La personne sélectionnée devra faire preuve d'efficacité, d'initiative, d'autonomie et d'un bon esprit d'équipe. Le ou la responsable de la cantine, 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 de la cantine.

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

#### SERVICE À LA CLIENTÈLE

Effectuer la mise en place.

Cultiver la relation avec la clientèle.

Prendre les commandes 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 10% des tâches en gestion et 90% en service.
- Entre 25 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.
- 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, d'avril à septembre\*.

\* selon tes disponibilités et nos besoins.

### EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

**Attitude et comportements professionnels**  
(travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entretient, 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 du logiciel de caisse Maitre'D (un atout).**

**Minimum de deux ans d'expérience en service à la clientèle.**

**Expérience en gestion ou 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](mailto:resto@lenufrageur.com)