



Directeur/trice de la Restauration

Description de l'entreprise

Les Hôtels Accents regroupent le Château Madelinot et le Resto Bistro Accents. Le Château Madelinot compte 120 chambres. Le restaurant lui, est situé à l'intérieur du Château Madelinot et peut accueillir jusqu'à 80 clients. Cette entreprise familiale compte plus ou moins 60 employés en saison estivale. La mission des Hôtels Accents, fort peu originale dans son créneau, mais très importante pour la direction en place qui ne minimise pas ses efforts, est de «faire vivre des séjours et des expériences mémorables aux accents de la culture madelinienne». Loyauté, engagement et esprit d'équipe sont 3 valeurs qui rayonnent au sein de l'équipe!

Sommaire du poste

Supérieur immédiat : Direction Générale

Employés sous sa responsabilité : Gérant, serveur, Hotesse, Boss boy, Chef exécutif, sous-chef, cuisinier, plongeur, etc

Travail en étroite collaboration avec : La direction, le Chef exécutif, les directeurs de départements : Ventes, Hébergement, Réception

Horaire : Employé cadre a contrat

Salaire : 50 000\$ a 60 000\$ annuel, selon les qualifications et compétences

Responsabilités du directeur de la restauration incluent:

- Gérer les opérations de restauration en respectant le budget et les normes les plus strictes
- Diriger l'équipe de restauration en attirant, recrutant, formant, encadrant, stimulant et évaluant un personnel talentueux

Description du poste

Le directeur de la restauration voit à la gestion de toutes les opérations nourriture et boissons avec l'objectif d'offrir une excellente expérience à nos clients. Il doit pouvoir assurer la gestion des opérations générales et le suivi de l'ensemble du personnel dans le but de prévoir, planifier, développer et gérer toutes les commandes et activités de la restauration. L'objectif est d'augmenter les ventes et les recettes grâce à la satisfaction client et à l'engagement des employés.

Le masculin est utilisé afin d'alléger le texte

Responsabilités

- Faire preuve de leadership et être un bon communicateur
- Gérer toutes les opérations de restauration et du quotidien selon les règles budgétaires et en suivant les meilleures pratiques
- Contrôler et ou s'assure que l'inventaire et les commandes hebdomadaires soit effectuer dans le respect des ententes avec les fournisseurs, et de manière efficace et efficiente à l'aide des outils informatiques à sa disposition;
- Conserver un excellent niveau de service à la clientèle, qu'elle soit interne et/ou externe
- Être proactif et visionnaire en vue d'apporter les améliorations nécessaires en continu
- Identifier les besoins des clients et répondre proactivement à leurs attentes
- Diriger l'équipe restauration en attirant, recrutant, formant et évaluant un personnel talentueux
- Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux employés de son département, conformément au programme d'accueil et d'intégration qu'il est établi pour l'entreprise;
- Établir les objectifs, plannings, politiques et procédures
- Favoriser le dialogue et un sentiment d'appartenance en mettant l'accent sur la motivation et l'esprit d'équipe
- Respecter toutes les règles de santé et de sécurité
- Rédiger des rapports concernant les résultats des ventes et la productivité
- Travailler en étroite collaboration avec toute l'équipe de direction
- Effectuer du démarchage et répondre aux demandes de soumission pour la tenue de divers événements de type; touristiques, corporatifs, etc.

Compétences principales

- Compétences relationnelles et comportementales
- Avoir un bon leadership
- Être fort de proposition / proactif
- Doit faire preuve de disponibilité et de souplesse
- Maîtrise de l'environnement Windows, de la suite Microsoft office, Maître D
- Maîtrise à l'oral la langue française et de l'anglais
- Excellentes habiletés de service à la clientèle
- Rigueur et professionnalisme
- Excellente gestion des priorités (planification et organisation du travail)
- Connaître et appliquer les règles de sécurité

Exigences et conditions de travail

Durée du contrat

Le contrat prend effet à la Date d'embauche et se renouvelle aux dates anniversaires.

Le masculin est utilisé afin d'alléger le texte

Horaire de travail

La semaine régulière de travail est de 40 heures répartie, mais elle est variable selon les mois, les évènements, le taux d'occupation ou l'achalandage. Comme, juin, juillet, aout, septembre, blanchons, congrès, etc. auxquels le directeur de la restauration doit voir personnellement au bon fonctionnement et/ou se référer à un membre de l'équipe, qui assure l'intérim en son absence.

Doit assurer une présence dans le complexe de jour, de soir et de fin de semaine de façon régulière selon les besoins opérationnels; • Horaire flexible • Autonomie

Communication

Nom de la personne à contacter : Cathy Chevarie (Directrice adjointe)

Moyen de communication : Par courriel à cchevarie@gessico.com