



Offre d'emploi – Directeur adjoint / Directrice adjointe Service de la restauration

Description du poste : **(Poste saisonnier d'avril à décembre)**

Nous recherchons activement un(e) gestionnaire d'expérience, motivé(e) et passionné(e) par le service à la clientèle pour notre resto-bar. Nous souhaitons accueillir un(e) candidat(e) déterminé(e), doté(e) d'excellentes compétences en gestion de personnel et en planification d'événements.

Le Club de golf Lotbinière a connu en 2023 sa meilleure saison en termes de chiffre d'affaires et d'achalandage. Les effets de la pandémie étant derrière nous maintenant et à l'approche de la prochaine saison, notre établissement désire poursuivre sur sa lancée et augmenter les activités régulières et attirer de nouveaux événements festifs.

Dans ce contexte, le rôle du directeur adjoint sera de recruter de nouveaux employés pour le service en salle, les former selon des standards élevés, les intégrer au sein de l'équipe déjà en place et de développer une cohésion et un climat de travail collaboratif au sein des membres de l'équipe afin de favoriser une culture de service agréable et conviviale, caractérisée par un service à la clientèle rapide et courtois.

Votre leadership énergique et motivant permettra une gestion des ressources humaines axée sur l'engagement de soi et le dynamisme au travail, dans un climat de travail sain et coopératif qui respecte les normes de santé et sécurité au travail.

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi au sein de notre organisation, nous vous invitons à soumettre votre candidature. Nous sommes impatients de travailler avec une personne déterminée et compétente comme vous pour contribuer au succès continu de notre entreprise.

Les défis qui vous attendent :

Responsabilités

- Gérer les ressources humaines en salle (planification des besoins de personnel, embauche, formation, répartition du travail et gestion des horaires)
- Superviser le service des mets et des boissons
- Effectuer les commandes de boissons, de vins et de bières
- Faire l'inventaire mensuel des boissons alcoolisés

- Avoir une passion pour le service à la clientèle, s'assurer de la satisfaction des clients, anticiper leurs attentes et traiter les plaintes, le cas échéant
- Veiller à la propreté des lieux en tout temps
- Aider le personnel en service, lorsque nécessaire
- Distribuer les tâches aux employés
- Collaborer avec les autres gestionnaires lors de la tenue de banquets et autres événements corporatifs afin de bien répondre aux besoins et attentes des clients (plan de salle, conception des menus, support technique)

Qualifications recherchées

- Expérience d'un minimum de 5 ans dans le domaine de la restauration
- Leadership affirmé et aptitude à travailler en équipe
- Capacité à exceller sous pression et à s'adapter aisément aux changements
- Démonstration constante de professionnalisme, d'expertise et de compétences exceptionnelles en communication
- Souci prononcé du détail
- Disponibilité pour travailler selon un horaire flexible (weekend et en soirée) en fonction des événements
- Être autonome pour ses déplacements

Ce que nous offrons :

- Salaire compétitif selon l'expérience
- Travail à temps plein sur horaire variable (minimum garanti de 1 300 heures / an)
- Rabais importants offerts aux employés selon les directives décrétées annuellement par la direction

Les candidatures seront acceptées jusqu'à 17h le 29 février 2024. Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur CV par courriel à Michel Desjardins, directeur général à l'adresse dg@golflotbiniere.com.

Afin de faciliter la lecture du présent texte, nous avons employé le masculin comme genre neutre pour désigner aussi bien les femmes que les hommes.