



Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. *Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

Offre d'emploi Directeur(trice) de la restauration et des banquets Hôtel Musée Premières Nations

Département : Restauration

Type d'emploi : Temps plein

Horaire : en fonction des opérations

Entrée en fonction : avril 2017

Salaire : À discuter

Sommaire du poste

Sous la supervision de la direction des opérations, le directeur(trice) planifie, organise, dirige et contrôle l'exploitation du restaurant et des activités de banquets en vue de satisfaire les besoins et attentes de la clientèle et de s'assurer de l'efficacité et la rentabilité du service. Il agit à titre de maitre d'hôtel sur le quart de travail du midi. Il a sous son autorité le maitre d'hôtel du soir et le superviseur des banquets et congrès.

Doit s'assurer que nous offrons à notre clientèle un service quotidien de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique.

Principales tâches et responsabilités

Gestion :

- Voir à la gestion des ressources humaines (embauche, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits);
- Voir à la gestion des ressources financières (participation à l'élaboration des budgets et suivi de ceux-ci pour les respecter et atteindre les buts, contrôle des coûts);
- Maximiser la rentabilité tout en veillant au maintien de standards de qualité tant au niveau du service que des produits;
- Voir à la gestion des ressources matérielles (approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, gestion des inventaires etc.);
- Procéder à une inspection quotidienne des installations et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité.
- Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures du service et de l'entreprise;
- Participer à la détermination des prix et des stratégies de promotion;
- Veillez à la bonne communication et collaboration avec les autres départements.

Service clientèle :

- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et s'assurer du bon déroulement des événements;
- Régler tout problème, pallier tout imprévu, traiter les plaintes de la clientèle;
- Agir à titre de maître d'hôtel sur le quart de travail du midi;
- Gérer les réservations de la salle à manger;
- Comblé au niveau des autres postes en salle à manger au besoin;
- Appuyer les serveurs dans la vente et le service de vin;
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements de l'établissement;

Sommellerie :

- Responsable de la carte des vins et de la gestion de la cave à vin.

Exigences :

- Diplôme d'études collégiales (DEC) ou universitaire en gestion hôtelière ;
- Minimum 5 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Expérience nécessaire dans la gestion d'une équipe de travail;
- Expérience significative dans un contexte hôtelier;
- Connaissance de Maître D essentiel et de Hotello un atout;
- Très bonne connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit;
- Cours de sommellerie (atout);
- Disponibilité flexible (jours, soirs, fin de semaine)
-

Aptitudes recherchées :

- Grande capacité de planification et d'organisation;
- Posséder de bonnes aptitudes de communication;
- Posséder un excellent leadership et inspirer les autres;
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines;
- Avoir d'excellentes aptitudes en service à la clientèle;
- Avoir le souci du détail et du travail bien fait.

Conditions de travail :

Horaire flexible, selon les besoins du service

Seuls les candidats et candidates ayant l'expérience requise et répondant aux exigences du poste seront convoqués en entrevue. La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.

Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Nathalie Vincent Sirois, Directrice des opérations et des ressources humaines
Hôtel-Musée Premières Nations
5, Place de la rencontre
Wendake (Québec) G0A 4V0
Télécopieur : 418-847-2903

Courriel : nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca

Début d'affichage : 9 mars 2017

Fin de l'affichage : 20 mars 2017