



## **Ouverture de poste CHEF D'ÉQUIPE SALLES À MANGER (1 POSTE PERMANENT)**

### **Le contexte**

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil; tout son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun, la saveur de ses plats et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunesse.

### **Sommaire des responsabilités**

La personne assiste le directeur des salles à manger dans ses tâches au quotidien. Elle travaillera dans les trois salles à manger de Jouvence.

Plus particulièrement, le chef d'équipe salles à manger voit à :

- Assister le directeur dans la gestion des ressources humaines :
  - Ajustement des horaires au besoin, formation des nouveaux employés en salle à manger, répartitions des tâches et événementiels ;
  - Assister à l'animation des réunions d'employés. Coacher le service des mets et boissons ainsi que les services de bar.
- Assister le directeur dans la gestion des services :
  - Assurer l'application des politiques, des procédures, des standards, des travaux quotidiens, hebdomadaires et mensuels ;
- Assister le directeur dans la gestion des bars (3):
  - Assister le directeur dans le maintien des inventaires et prises d'inventaires pour les commandes hebdomadaires ;
  - Assister le directeur dans le balancement des caisses ;
- Assister le directeur par intérim dans la gestion financière :
  - Assurer les respects de ratios budgétaires relatifs à la répartition du personnel sur le terrain (gestion efficace des trois salles à manger);
  - Informer le directeur des besoins en matériel.
- Procède à une inspection quotidienne des aires de service de l'entreprise. Assure le respect de la qualité attendue et de la propreté.

- Veille à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé/sécurité au travail.
- S'assure d'assister les employés dans le service en salle à manger et au bar selon les besoins et l'achalandage du site (Accueil des clients, service des clients, etc.);
- Toutes autres tâches connexes.

### **Conditions de travail**

Horaires : Variable, jour, soir, fin de semaine.

Nombre d'heures : 37.5 heures par semaine

Salaire : Varie entre 17.47\$ et 21.86\$ / l'heure et sera déterminé selon l'échelle salariale en vigueur.

Statut : Permanent - Syndiqué

### **Qualités et compétences**

- Aptitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Aptitude pour la gestion des ressources humaines et le service à la clientèle.
- Leadership et capacité de prise de décisions.
- Bon esprit d'équipe.
- Habilité pour la communication verbale.
- Connaissance des principes de la gestion et des systèmes informatiques.
- Connaissance et application des normes du travail et des principes en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.
- Connaissances du secteur d'activité touristique et des besoins de la clientèle.
- Rapidité d'exécution, capacité à travailler sous pression, tolérance au stress.
- Habilité pour la communication verbale.
- Bonne forme physique et très grande disponibilité.
- Bonne capacité à communiquer en anglais.
- Aptitude pour le service à la clientèle. Capacité à effectuer des transactions monétaires.
- Très grande disponibilité.
- Tolérance au stress.
- Avoir l'âge légal de se trouver dans un point de vente de boissons alcoolisées.

## **Expérience et qualifications**

- DEC pertinent à l'emploi complété;
- 3 années minimum d'expérience en supervision / gestion restauration;
- Avoir une expérience de travail avec un logiciel de gestion d'inventaire et de point de vente de bar (Ex : Informastock);
- Être en mesure de se déplacer sur les lieux de travail.

**Date d'entrée en fonction** : Dès que possible

**Les candidatures doivent être acheminées par courriel à :**

[rh@jouvence.com](mailto:rh@jouvence.com)

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés.

Note : Le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.