



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

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 ? *Rejoignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN DIRECTEUR(TRICE) DE LA RESTAURATION ET DES BANQUETS

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 maître d'hôtel sur le quart de travail du midi. Il a sous son autorité le maître d'hôtel du soir et le responsable 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

- 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, boissons, 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 promotions;
- Veillez à la bonne communication et collaboration avec les autres départements.
- 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;
- Responsable de la carte des vins et de la gestion de la cave à vin.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET 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)
- 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.

Début d'affichage : 29 mars 2021 | Fin d'affichage : 12 avril 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Cafétéria | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

NOS VALEURS : L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

****La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.****

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae : **Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines**
418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

