

Un favori parmi les cuisines italiennes du Vieux-Montréal, Bevo Bar + Pizzeria vous propose une cuisine italienne traditionnelle, des cocktails originaux et bien sûr, des pizzas authentiques cuites au four à bois. Deux étages spacieux, un bar généreusement garni et un DJ sur place du jeudi au samedi vous permettent de profiter d'une soirée animée jusqu'au petit matin.

Directeur Général

BEVO Bar + Pizzeria

En tant que Directeur général vous êtes responsable, d'assurer une expérience-client inoubliable, faire la gestion et la mobilisation de l'équipe et voir à l'atteinte les résultats financiers.

Votre rôle sera d'atteindre les objectifs fixés au niveau des ventes, de la rentabilité, et de la qualité du service et ce grâce à vos compétences de formateur et votre capacité à œuvrer dans une équipe multidisciplinaire. Vous travaillerez de concert avec l'équipe marketing, ressources humaines et le reste de l'équipe de gestion du restaurant afin d'offrir une exécution sans faille de la gestion des ressources humaines et financières du restaurant. Votre plus grand atout sera votre sens du leadership, qui vous permettra de dynamiser une équipe vers un but commun et ainsi dépasser les attentes au niveau de la qualité de l'expérience-client offert.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Diriger, motiver et inspirer son équipe dans les activités quotidiennes;
- Assurer régulièrement un suivi sur le degré de satisfaction des clients;
- Atteindre et surpasser les objectifs en matière de coût de boissons, de la main d'œuvre et des dépenses opérationnelles;
- Suivre les budgets et faire tous les ajustements nécessaires afin de franchir les buts financiers et opérationnels du restaurant;
- Planifier et voir au recrutement, la formation, le développement et la motivation du personnel;
- En collaboration avec son équipe, il doit établir un standard de haut niveau;
- Travailler en collaboration avec l'équipe Marketing afin de proposer et exécuter une stratégie de développement d'affaires, incluant les promotions et le développement de menu;
- S'assurer de l'approvisionnement du matériel et de la gestion des inventaires;
- Maintenir une ambiance positive, agréable et motivante pour favoriser le travail d'équipe entre l'équipe de salle et de cuisine;
- Enquêter et de résoudre les plaintes relatives au service.

Notre candidat idéal :

- Un passionné qui détient 5 ans d'expérience en gestion de restaurant à haut volume;
- Un leader positif né qui est un joueur d'équipe prêt à repousser et coacher ses gens pour aller toujours plus loin;
- L'analyse et la gestion budgétaire sont des tâches que vous exercez avec facilité;
- Gestion de priorités, l'organisation et le sens de l'adaptation sont une seconde nature;
- Une personne travaillante et ambitieuse qui a à cœur le bien-être de l'équipe et des invités;
- Bilinguisme essentiel;
- Il n'y a pas de secrets, en restauration il doit être disponible les jours, soirs et weekends;
- Avoir une bonne connaissance de la suite Office et des logiciels en restauration (Micros et Opentable, un atout);
- Une formation en restauration et/ou cuisine un atout.

CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

Le Groupe Antonopoulos

Ressources humaines

Courriel: carrieres@experiencevieuxmontreal.com

Nous vous invitons également à visionner notre vidéo qui présente l'expérience au Groupe Antonopoulos :

<http://youtu.be/mmk3NgRQkxg>

Le Groupe Antonopoulos compte plus de 1 200 employés dans ses hôtels, restaurants, bars et spas : Auberge du Vieux-Port, Taverne Gaspar, Terrasse sur l'Auberge, Lofts du Vieux-Port, Hôtel Nelligan, Verses Restaurant, Méchant Bœuf Bar & Brasserie, Terrasse Nelligan, Le Place d'Armes Hôtel & Suites, Kyo Bar Japonais, Suite 701, Rainspa, Terrasse Place d'Armes, Le Petit Hôtel, Bevo Bar + Pizzeria, Modavie Restaurant Bar à vin et le Vieux-Port Steakhouse, Hôtel William Gray, Maggie Oakes, Terrasse William Gray, Le Perché et Spa William Gray.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à visiter www.experiencevieuxmontreal.com

**L'utilisation du masculin uniquement pour alléger le texte.*