

DIRECTEUR DE RESTAURANT

Nous sommes à la recherche d'une personne passionnée de restauration pour prendre la direction du Restaurant Verses situé au sein de l'Hôtel Nelligan. Sous la supervision du directeur de la restauration (F&B) de l'hôtel, la personne choisie sera appelée à organiser, diriger et contrôler l'ensemble des activités du Restaurant Verses, l'Atrium de l'hôtel ainsi que le service aux chambres de l'hôtel de manière à offrir à notre clientèle une expérience jumelant cuisine haute gamme et service exceptionnel tout en assurant la rentabilité de son établissement. Le candidat idéal est un leader participatif qui possède une vision claire et qui sait communiquer ses attentes positivement tout en effectuant les suivis appropriés.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Diriger, motiver et inspirer une équipe de professionnels de la restauration et s'occuper de la gestion des ressources humaines : embauche, formation, élaboration des horaires, évaluation du rendement, etc.
- Suivre des budgets et faire tous les ajustements nécessaires afin de franchir les buts financiers et opérationnels du restaurant;
- S'assurer de l'approvisionnement des matériels et de la gestion des inventaires;
- Travailler en collaboration avec les chefs de l'établissement à l'élaboration des menus;
- Contribuer aux objectifs de l'entreprise en maintenant des normes supérieures au niveau du service à la clientèle et à la gestion des opérations;
- Œuvrer de concert avec l'équipe Marketing et utiliser des bons leviers afin de proposer et exécuter une stratégie de développement d'affaires, incluant les promotions et le développement de menu;
- Examiner et évaluer régulièrement le degré de satisfaction des clients du restaurant;
- Recommander la mise en place de politiques et procédures opérationnelles lorsque nécessaire;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications et compétences requises :

- De 3 à 5 ans d'expérience dans la gestion de restaurant;
- Bilinguisme;
- Dynamisme et leadership éprouvé;
- Excellentes habiletés de communication;
- Grande capacité d'organisation et d'adaptation;
- Expérience en gestion de restaurant d'hôtel (atout)

CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

Le Groupe Antonopoulos

Ressources humaines

Courriel: carrieres@experiencevieuxmontreal.com

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

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

