



MAGGIE OAKES.

LE GROUPE  
ANTONOPOULOS

---

# DIRECTEUR, RESTAURANT

## RESTAURANT MAGGIE OAKES

Inspiré par la vibrante scène culinaire montréalaise, des steakhouses et bistros américains, Maggie Oakes est un grill moderne de 180 places mettant beaucoup d'emphasis sur les légumes du marché. Il bénéficie d'une impressionnante chambre de vieillissement à sec pour la viande, d'une grande cave à vin en verre ainsi que d'un mur végétal unique afin d'y faire pousser des herbes et pousses fraîches.

Le restaurant Maggie Oakes est à la recherche d'un nouveau Directeur de restaurant. Cette personne passionnée par la restauration saura faire vivre une expérience inoubliable à ces invités en jumelant cuisine tendance et service exceptionnel. Un leader participatif qui possède une vision claire et qui sait communiquer ses attentes positivement à toute son équipe.

### Les tâches qui vous occuperaient au quotidien :

- Accueillir de façon chaleureuse les invités et assurer leur satisfaction lors de leur visite;
- Entretien des liens avec la clientèle régulière et fidéliser les nouveaux invités;
- Embaucher, former, inspirer et mobiliser l'équipe de service et établir, avec leur collaboration, un standard de service de haut niveau;
- Travailler conjointement avec le Chef et toute sa brigade;
- Atteindre et même surpasser les objectifs opérationnels fixés;
- Assurer la gestion des ressources humaines, l'élaboration des horaires et la gestion de performance de l'équipe;
- Implanter une ambiance positive, agréable et motivante pour favoriser le travail d'équipe et les relations avec les divers départements de l'hôtel;
- Participer à divers projets pour l'optimisation des cocktails et du bar.

### Notre candidat idéal :

- Un passionné qui détient 3 à 5 ans d'expérience en gestion de restaurant à haut volume;
- Un amateur de vin qui aime partager sa passion;
- Un leader né qui est un joueur d'équipe prêt à repousser les choses toujours plus loin;
- Une personne ambitieuse qui a à cœur le bien-être de l'équipe et des invités;
- Gestion de priorités, organisation et sens de l'adaptation sont une seconde nature;
- Bilinguisme essentiel;
- Il n'y a pas de secrets, en restauration il doit être disponible les jours, soirs et weekends;
- Avoir une bonne connaissance des logiciels en restauration (Micros et Opentable, un atout);
- Une formation en hôtellerie et restauration un atout.



MAGGIE OAKES.

LE GROUPE  
ANTONOPOULOS

---

## CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

**Le Groupe Antonopoulos**

Ressources humaines

**Courriel:** [carrieres@experiencevieuxmontreal.com](mailto: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, Kyo Bar Japonais, Brasserie 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 et Maggie Oakes, Terrasse Perché, Terrasse William Gray et Spa William Gray.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à visiter [www.experiencevieuxmontreal.com](http://www.experiencevieuxmontreal.com)

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