

Le Méchant Bœuf est une véritable institution dans le Vieux Montréal qui se plaît à séduire une faune hétéroclite en réinventant l'expérience "pub anglais" : une touche glam rock à un décor de brasserie combiné à une cuisine d'inspiration française. Du bœuf Angus de qualité supérieure AAA, un bar cru offrant des arrivages quotidiens, des cocktails artisanaux, des 5 @ 7 branchés, une musique bien au-delà des tendances qui signe une ambiance électrisante et bien sûr, le meilleur hamburger en ville, décidément, au **Méchant Bœuf**, nous faisons plus que livrer la marchandise et ce à tous les niveaux!

DIRECTEUR, RESTAURANT

LE MÉCHANT BŒUF & BRASSERIE

En tant que Directeur du restaurant, vous êtes responsable de l'atteinte des objectifs de l'entreprise, qui comprennent l'expérience-client vécue, la mobilisation du personnel, la gestion des opérations et les ventes. Soyez un acteur de premier plan au sein d'une entreprise en pleine évolution! Grâce à votre haut niveau d'éthique de travail, votre passion pour l'hospitalité et votre savoir-faire en restauration, vous verrez à ce que le Méchant Bœuf continue à progresser et rayonne parmi les meilleurs restaurants de Montréal.

Vous atteindrez vos objectifs au niveau des ventes, de la rentabilité, et de la qualité du service grâce à vos compétences de formateur, votre souci du détail et votre passion de la gastronomie. Votre capacité à œuvrer dans une équipe multidisciplinaire vous permettra de collaborer avec l'équipe de marketing, l'équipe des ressources humaines et le reste de l'équipe de restauration de l'Hôtel Nelligan afin d'offrir une exécution sans faille des opérations de l'établissement. Votre plus grand atout sera votre sens du leadership, qui vous permettra de dynamiser une équipe vers un but commun. L'expérience et les compétences qui seront acquises dans ce poste vous seront utiles pour votre développement professionnel et vous permettront d'évoluer dans vos fonctions et responsabilités.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Diriger, motiver et inspirer une équipe de professionnels de la restauration dans nos activités quotidiennes;
- Participer au recrutement, à la formation, au développement et à la motivation du personnel;
- 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 de 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;
- Respecter et participer à l'amélioration continue des politiques et procédures opérationnelles en place;
- Suivre l'évolution de la demande et des tendances du marché;
- Enquêter les plaintes relatives au service, les résoudre et assurer un suivi approprié;
- Suivre les budgets et faire tous les ajustements nécessaires afin de franchir les buts financiers et opérationnels du restaurant.
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications et compétences requises :

- Expérience de 3 à 5 ans en gestion de restaurant, idéalement au sein d'un hôtel;
- Connaissance en sommellerie et mixologie;
- Dynamisme et leadership éprouvé;
- Excellentes habiletés de communication;
- Grande capacité d'organisation et d'adaptation;
- Parfait bilinguisme tant à l'oral qu'à l'écrit;
- Disponibilités flexibles, (jours, soirs, weekends);
- Connaissance de la Suite Office;
- Connaissance des logiciels en restauration (Micros et Opentable, atout);
- Formation en hôtellerie et restauration (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 1 000 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.

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

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