

Situé dans une bâtisse centenaire, l'hôtel Nelligan possède 2 restaurants et une terrasse sur le toit qui offre une vue magnifique sur la ville de Montréal. Le restaurant Verses présente un menu mettant en vedette des produits frais du marché. Le Méchant Bœuf offre le côté branché de la ville. C'est le rendez-vous par excellence au pour y déguster un délicieux cocktail dans une ambiance électrisante. Les cuisines de l'hôtel recherchent des cuisiniers de nuit pour venir se joindre à son équipe passionnée.

DIRECTEUR, BANQUETS

HÔTEL NELLIGAN

Le directeur, banquets relève du directeur de la restauration. Son rôle est de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de banquets en vue de satisfaire les besoins et attentes de la clientèle et de s'assurer de l'efficacité et de la rentabilité du service.

Fonctions essentielles de l'emploi:

- Contribuer à l'atteinte des objectifs de l'entreprise en maintenant des normes supérieures au niveau du service à la clientèle et à la gestion des opérations;
- Examiner et évaluer régulièrement le degré de satisfaction des clients des salles de banquets;
- Gérer les stocks et effectuer les commandes en fonction des événements : vaisselle et ustensiles de service, alcools, linges de table, accessoires, etc.
- Gérer le personnel de banquets : recrutement, formation, supervision et discipline, horaires.
- Assurer le suivi administratif des fonctions : décompte des caisses, dépôts, facturation, suivi des comptes-clients, distribution des pourboires.
- Travailler en collaboration avec les chefs de l'établissement à l'élaboration des menus banquets;
- Atteindre et surpasser les objectifs en matière de coût de boissons, de la main-d'œuvre et des dépenses opérationnelles établis;
- Mobiliser et gérer l'équipe des banquets;
- Recommander la mise en place de politiques et procédures opérationnelles lorsque nécessaire;
- Mettre en place assurer le suivi des normes de services et des standards établis Assurer la gestion et le bon déroulement des banquets et événements selon les exigences du client et le contrat établi.
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications et compétences requises :

- 2 à 3 années d'expérience dans un poste similaire;
- Habiletés éprouvées en gestion d'équipe;
- Capacité à bien réagir sous pression;
- Disponibilités jour, soir et weekend;
- Sens de l'organisation.

CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

Le Groupe Antonopoulos

Ressources humaines

Courriel: carrieres@experiencevieuxmontreal.com

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, L'Hôtel 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

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