

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, quant à lui, offre le côté branché de la ville. C'est donc le rendez-vous par excellence pour y déguster un délicieux cocktail dans une ambiance électrisante. Ainsi, le département de la restauration de l'hôtel recherche un directeur pour se joindre à son équipe dynamique et passionnée.

Directeur de la Restauration

HÔTEL NELLIGAN

L'hôtel est à la recherche d'un leader inspirant et innovateur qui aura la responsabilité de gérer les opérations de la restauration de l'hôtel. Le directeur supervisera et dirigera les activités des 2 restaurants, de la terrasse, des banquets, du service aux chambres et de la cuisine. De plus, il mettra en œuvre et maintiendra une philosophie de service et de gestion qui servira de guide au personnel concerné. Il aura donc comme principales tâches de planifier, d'organiser et de superviser le travail des employés de la restauration de l'hôtel de manière à assurer une expérience client exceptionnelle.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Diriger, motiver et inspirer une équipe de professionnels de la restauration dans leurs activités quotidiennes;
- Contribuer aux objectifs de l'entreprise en maintenant des normes supérieures au niveau du service à la clientèle et à la gestion des opérations;
- Maximiser la rentabilité des opérations tout en veillant au maintien des standards de qualité tant au niveau du service que des produits;
- Planifier le développement du personnel et assurer la motivation de ses équipes;
- Suivre les budgets et faire tous les ajustements nécessaires afin d'atteindre les objectifs financiers et opérationnels des différents départements sous sa responsabilité;
- Encadrer ses équipes afin d'assurer une gestion optimale des coûts;
- Collaborer avec les autres départements de l'hôtel afin d'assurer l'excellence de l'expérience vécue par chaque client;
- Agir à titre d'agent du changement auprès des équipes afin de mettre en œuvre et maintenir une philosophie de service et de gestion qui servira de guide au personnel;

Qualifications et compétences requises:

- 5 ans d'expérience en gestion de la restauration, idéalement avec la responsabilité de plusieurs unités opérationnelles;
- Expérience significative dans un contexte hôtelier (atout);
- Diplôme universitaire en gestion de l'hôtellerie et de la restauration;
- Leader participatif et innovateur;
- Grande capacité d'organisation, d'adaptation et d'excellentes habilités communicationnelles;
- Avoir d'excellentes aptitudes en service à la clientèle;
- Disponibilités flexibles (jours, soirs, week-ends);
- Parfaitement bilingue.

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, le Vieux-Port Steakhouse, l'Hôtel William Gray, Restaurant Maggie Oakes., Terrasse William Gray.

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

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