

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. Le département de la restauration de l'hôtel recherche un directeur de la restauration (F&B) pour venir se joindre à son équipe passionnée.

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION HÔTEL NELLIGAN

Le directeur de la restauration aura la responsabilité de gérer les opérations F&B de l'hôtel. Il aura comme tâches de planifier, d'organiser et de superviser le travail des employés de restauration de l'hôtel de manière à assurer une expérience-client exceptionnelle.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Soutenir une équipe de chefs et de directeurs chevronnés;
- Faire la gestion conjointe avec les directeurs des 2 restaurants, de la terrasse, du service aux chambres et du service des banquets;
- Diriger, motiver et inspirer une équipe de professionnels de la restauration dans les activités quotidiennes;
- Planifier le développement et 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;
- Suivre les budgets et faire tous les ajustements nécessaires afin de franchir les buts financiers et opérationnels du restaurant;
- Faire 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;
- Maximiser la rentabilité des opérations tout en veillant au maintien des standards de qualité tant au niveau du service que des produits.

QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES REQUISES :

- Posséder un excellent leadership et inspirer les autres;
- Posséder de bonnes aptitudes de communication;
- 5 d'expérience en gestion de la restauration, idéalement avec la responsabilité de plusieurs établissements ou départements;
- Avoir d'excellentes aptitudes en service à la clientèle;
- Expérience significative dans un contexte hôtelier (atout);
- Diplôme universitaire en gestion de l'hôtellerie et de la restauration;
- Disponibilités flexibles (jours, soirs, weekends);
- Parfaitement bilingue.

Les candidats qualifiés sont invités à faire parvenir leur curriculum vitae à:

Le Groupe Antonopoulos

Ressources Humaines

Courriel: carrieres@experiencevieuxmontreal.com

Nous vous invitons également à visionner notre vidéo qui présente le groupe et ses employés :

<http://youtu.be/mmk3NgRQkxg>

Le Groupe Antonopoulos compte plus de 800 employés dans ses hôtels, restaurants, bars et spas : Auberge du Vieux Port, Taverne Gaspar, Terrasse de l'Auberge du Vieux-Port, 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 Pizzeria + Bar, Modavie Restaurant Bar à vin et le Vieux-Port Steakhouse.

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