

Numéro de poste : 15-020	Nombre de postes disponible : 1
Directeur / directrice de la restauration et des événements	
Titulaire du poste : À combler	
Mise à jour le 2 mars 2015	
Supérieur hiérarchique : Directeur exécutif	
Sommaire des responsabilités	
<p>Sous la supervision du directeur exécutif, le directeur / directrice de la restauration et des événements (DRE) a comme tâche de superviser l'ensemble des opérations de la salle à manger, du bar et de la cuisine et d'assurer une cohésion entre la restauration et les autres départements de <i>Cime Aventures</i>. Il ou elle planifie et organise des événements spéciaux (spectacles, mariages...) visant une clientèle ciblée. De plus, à titre de directeur / directrice, il ou elle est appelé(e) occasionnellement à assurer certains quarts de travail opérationnels, que ce soit en cuisine, en salle à manger ou au bar selon les besoins de l'entreprise.</p>	
Tâches et responsabilité principales	
<p>Gestion des ressources humaines</p> <p>En étroite collaboration avec le directeur exécutif, le DRE doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Superviser l'embauche : offres d'emplois, descriptions de postes, entrevues, sélection, intégration, congédiements (si requis) et évaluations du personnel. • Concevoir et diffuser les horaires. • Gérer les conflits au sein de son équipe de travail. • Assurer la mobilisation de ressources nécessaires pour palier à l'absence ou au départ de tout personnel en place. • Gérer les ressources disponibles quotidiennement afin de réaliser le plus d'économie possible. 	
CUISINE :	
<p>Élaboration des menus</p> <ul style="list-style-type: none"> • En collaboration avec l'équipe de direction et la chef-cuisinière, le DRE participe à l'élaboration des menus, du déjeuner buffet à la cime, des boîtes à lunch gourmets, des soupers expérience signature et du menu de grignotines à la carte. • Il participe également à l'élaboration des procédures d'opérations relatives au menu et à leur application. • Il assure la diffusion et la commercialisation de la nouvelle formule de restauration mise en place chez <i>Cime Aventures</i>. 	
<p>Opérations de la cuisine</p> <p>Le DRE a comme responsabilité indirecte la supervision des opérations de la cuisine et en ce sens, s'assure des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification des suivis d'inventaires et suivi de coût de production avec <i>Maître D.</i> • Rapidité d'exécution et gestion efficace des ressources humaines (modifications de dernière minute à l'horaire, etc.), • Respect des normes d'hygiène et salubrité; • L'exactitude des commandes et des réquisitions pour éviter les besoins de dernière minute et les pertes. 	
SALLE À MANGER ET BAR :	
<ul style="list-style-type: none"> • Effectue ou supervise la préparation de la salle (réservations, choix de menus, mise en place, etc.) • Supervise le service de bar, l'efficacité des ventes d'alcool et de grignotines; • Fait le suivi des inventaires d'alcool et effectue les commandes de façon efficace et économique; • S'assure d'un service à la clientèle efficace et satisfaisant; • Au besoin, gère les plaintes de la clientèle. 	
Aspects administratifs	

- Met en place le système de ventes dans *Maître D* avec les nouveaux outils de gestion d'inventaire;
- Réconcilie les ventes avec les inventaires d'alcool et de nourriture;
- Balance quotidiennement la caisse du barman et s'assure que *Maître D* soit à jour;
- Effectue les vérifications nécessaires au moment de la saisie de la paie au niveau des heures travaillées par les employés de l'hébergement hôtelier, de la salle à manger du bar et de la cuisine;
- Assure un suivi serré des factures avec le service de comptabilité;
- Gère le budget d'opération établi pour les activités de l'hébergement hôtelier et de la restauration.

Événements spéciaux

- Planifie et organise des événements spéciaux (spectacles, soirées d.g., mariages (...)) visant une clientèle ciblée;
- Gère les ressources (financières, humaines, matérielles) affectées à ces activités.

Supervision

- Supervision directe (± 6 personnes) soit des hôtes/hôtesse, barman, barmaid, serveurs, serveuses, commis de salle, de la chef-cuisinière, et supervision indirecte (± 4 personnes) soit, cuisinière, aide-cuisinière, commis de cuisine et plongeur.

Conditions spécifiques de travail

- Poste à temps à temps plein (40 heures/semaine) du 4 mai au 19 septembre 2015.
- Période de probation de 4 semaines.
- Horaire variable selon la période de la saison.
- Rémunération : entre 16,00\$ et 18,00\$ de l'heure plus bonus au rendement de 2,00\$ l'heure à la fin de la saison sur évaluation positive;
- Évaluations du rendement selon les politiques en vigueur.

Expérience et scolarité

- Formation en gestion ou expérience équivalente.
- 2 à 5 ans d'expérience dans un poste de gestion.
- La connaissance du milieu récréotouristique et le bilinguisme sont des atouts.
- Bonne connaissance des services offerts par l'entreprise.
- Connaissance de la suite *Microsoft Office* et du système de facturation et de gestion *Maître D*.
- Savoir planifier et organiser son travail.
- Savoir planifier, organiser et diriger une équipe de travail, sens du leadership.
- Diplomatie et capacité de résolution de problèmes.
- Présentation soignée et tenue vestimentaire conforme aux politiques de l'organisation.

