

DIRECTEUR.TRICE ADJOINT.E DE LA RESTAURATION



LEADERSHIP
TERRAIN



AUTONOMIE



ORGANISATION

Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une **Directeur.trice adjoint.e de la restauration** qui jouera un rôle clé dans la gestion quotidienne des opérations de nourriture et de boissons de l'Hôtel. Son mandat principal est de soutenir la direction en assurant la fluidité des services, le maintien des standards de qualité, la mobilisation des équipes ainsi que la satisfaction de la clientèle. Cette personne agit comme relais opérationnel sur le terrain, tout en veillant au respect des procédures établies et à l'efficacité des opérations.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Expérience professionnelle en hôtellerie ou hébergement

Minimum 3 ans d'expérience en service de banquets et en restauration, 1 an en supervision d'équipe

Capacité à diriger, motiver et inspirer l'équipe dans leurs activités quotidiennes

Excellente maîtrise du français et de l'anglais parlé

Excellentes compétences interpersonnelles

Attitudes et comportements professionnels (sens du service à la clientèle, rigueur et constance, gestion des priorités, aptitudes à la résolution de problèmes et bon sens de l'écoute)

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

Travail permanent à temps plein impliquant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés, au besoin

Salaires compétitifs selon votre expérience

Avantages : événements d'entreprise, repas à prix réduit, rabais sur certains services de l'hôtel, etc.

Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Origine artisans hôteliers

Assurances collectives disponibles

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Assurer une présence active sur le terrain afin de soutenir les membres de l'équipe, corriger les écarts, maintenir le rythme du service et garantir une expérience client professionnelle

Superviser, encadrer, mobiliser, inspirer et soutenir les membres de l'équipe de service dans ses activités quotidiennes

Collaborer étroitement avec la direction, les gestionnaires, les maîtres d'hôtel, les équipes de service et la cuisine afin d'assurer le bon déroulement des opérations quotidiennes

Contribuer à l'atteinte des objectifs de l'Hôtel en maintenant des standards élevés de service à la clientèle et de gestion des opérations du restaurant, du café, du spa, du service aux chambres et des autres points de service nourriture et boisson

Proposer des améliorations concrètes afin d'optimiser l'organisation du travail, la qualité du service, la satisfaction de la clientèle et la fluidité des opérations

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique, envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature**
à l'Hôtel Montfort!

