

## SUPERVISEUR / SUPERVISEURE DE LA RESTAURATION

*Du meilleur restaurant de grillades des Cantons-de-l'est !*

**Statut de l'emploi :** Temps plein

**Taux horaire :** À déterminer

**Quantité de postes disponibles :** 1

### Vue d'ensemble de l'hôtel

Ayant le plus haut taux d'occupation de la région, Estrimont Suites & Spa est l'hôtel coup de cœur des Cantons-de-l'Est. Situé entre le Lac Memphrémagog et le Mont Orford, son emplacement stratégique permet d'accéder à une foule d'activités et ce, autant durant la saison estivale que la saison hivernale. L'hôtel Estrimont Suites & Spa est par ailleurs un établissement 4 étoiles offrant 95 suites récemment rénovées et avec foyer. Un confort supérieur et une vue imprenable sur le Mont Orford octroient à cet hôtel une ambiance des plus chaleureuses. De plus, une offre de restauration de haute qualité ainsi que le centre Amérispa, doté de services de soins et d'un espace de bains scandinaves, permet de bonifier l'expérience client au sein de l'hôtel.

### Responsabilités générales

Sous la supervision de la Directrice des opérations, le Superviseur ou la Superviseure de la restauration doit planifier, organiser, diriger et contrôler les activités du restaurant, du bar et des banquets afin d'offrir des services de produits de qualité à la clientèle et d'assurer l'efficacité et la rentabilité du département de la restauration et du bar, en collaboration avec les autres gestionnaires de son département.

### Descriptions des responsabilités et des tâches

- Gérer les ressources humaines :
  - Assurer la formation adéquate des employés ;
  - Élaborer les horaires et coordonner les activités quotidiennes ;
  - Superviser, mobiliser, motiver et assurer le développement des équipes de travail ;
  - Gérer les relations avec le syndicat en collaboration avec la Direction ;
- Vérifier la propreté, assurer l'application et le maintien des normes et des règlements en matière de santé et de sécurité au travail ainsi qu'au niveau de l'hygiène et de salubrité alimentaire ;
- Collaborer à effectuer une planification stratégique et assurer l'optimisation des revenus ;
- Planifier et effectuer les commandes tout en contrôlant le coût, la quantité requise et la qualité ;
- Participer à comptabiliser les inventaires, effectuer le suivi et s'assurer d'une saine gestion de l'inventaire.
- Travailler de concert avec les autres départements afin d'offrir un service à la clientèle exceptionnel en tout temps en effectuant des inspections et des suivis quotidiens, en traitant les demandes, les commentaires et les plaintes des invités ;
- Gérer les imprévues et/ou les situations difficiles et y réagir rapidement et professionnellement tout en assurant la mise en œuvre des méthodes afin d'éviter à nouveau ces situations ;
- Établir, appliquer et faire respecter les standards, les méthodes de travail efficaces, les politiques et les procédures ;
- Promouvoir les produits offerts et favoriser la vente de ceux-ci ;
- Respecter les échéanciers dans le cadre des projets qui vous sont confiés ;
- Atteindre et surpasser les attentes et les objectifs opérationnels en matière de satisfaction de la clientèle, de motivation et de développement des équipes
- Palier à la charge supplémentaire de travail et aux employés absents, au besoin ;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

## Qualifications / Compétences recherchées

### Professionnelles

- Détenir une formation académique pertinente en restauration et/ou en hôtellerie ou toute autre expérience équivalente ;
- Détenir un diplôme d'études complémentaires en gestion (un atout) ;
- Avoir une forte expérience dans un poste et un établissement similaire est requise (minimum de 3 années d'expérience) ;
- Détenir des compétences éprouvées en gestion des ressources humaines en milieu syndiqué ;(un atout)
- Connaître les différents vins et boissons alcoolisées offerts (obligatoire) ;
- Connaître la Suite Office et le logiciel Maître'D (requis) ;
- Avoir une connaissance de base au niveau des normes de santé et de sécurité au travail ainsi qu'en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire (requis) ;
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau avancé) et anglais (niveau avancé).

### Personnelles

- Avoir une attitude positive et un comportement professionnel (présentation soignée, capacités relationnelles, bon communicateur, aptitudes pour le travail d'équipe, polyvalence, initiative, fiable, ponctuel, etc.) ;
- Avoir un souci élevé du service à la clientèle et une bonne compréhension des exigences et des attentes de la clientèle ciblée ;
- Avoir du jugement et du discernement ainsi que la capacité à prendre des décisions ;
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution ;
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie ;
- Être habilité à encadrer, superviser et motiver des équipes de travail (Leadership) ;
- Être habilité à planifier et organiser le bon déroulement (ex : évènements banquets d'envergure) ;
- Avoir de bonnes capacités relationnelles et être un bon communicateur (attitude positive, écoute, entregent, courtoisie, concision, diplomatie, etc.) ;
- Avoir la capacité de s'adapter et de se concentrer dans un environnement de travail stimulant et en mouvement (flexibilité face aux imprévus).
- Avoir les capacités d'effectuer un travail physique :
  - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail ;
  - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière ;
  - Capacité à travailler à des températures élevées, etc.

### Conditions de travail

- Poste cadre et permanent ;
- Horaire pouvant être de jour, de soir et de fin de semaine ;
- Programme d'assurances collectives ;
- Rabais employés dans les hôtels membres du réseau Origine Artisans hôtelier.

**Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :**

Directrice des operations : Céline Denry

Courriel : [cdenry@estrimont.ca](mailto:cdenry@estrimont.ca)

Date d'affichage : 2019-09-09