

CHEF D'ÉQUIPE AU CAFÉ DE L'ÎLE

Au Pavillon de l'île • île Saint-Bernard

Travailler en restauration et avoir tes soirées de libre, ça te parle? Tu souhaites travailler dans un environnement qui tend vers le zéro déchet et ce dans un décor enchanteur? Nous recherchons une personne d'expérience ayant du leadership pour soutenir la direction dans les opérations quotidiennes et contribuer au succès du Café de l'île.

NOTRE OFFRE

- Poste temps plein permanent (+/- 30-35 h/semaine)
- Horaire de jour du jeudi au dimanche (flexible)
- Salaire compétitif avec accès au pourboire
- Entrée en fonction souhaité en octobre
- Accès gratuit aux sentiers et à l'équipement de plein air en location
- Rabais allant jusqu'à 50% sur les produits et services
- Cafés et thés de qualité gratuits
- Accès au REER et assurances collectives
- Programme de journées mobiles avantageux
- Vacances et congés de Noël payés
- Participation aux événements sociaux organisés par l'équipe
- Possibilité d'évoluer au sein d'un organisme qui a comme mission la protection et l'éducation à l'environnement et qui a à cœur l'épanouissement de ses employés

RESPONSABILITÉS

- Appuyer et superviser l'équipe pour optimiser l'expérience client
- Participer à l'embauche et à la gestion des horaires
- Gérer l'inventaire de façon optimale
- Participer à la création du menu
- Entretien des lieux et l'équipement selon les normes d'hygiène alimentaire et les règles de sécurité
- Toute autre tâche connexe au poste

COMPÉTENCES REQUISES

- Leadership
- Expérience en restauration
- Excellentes aptitudes au service à la clientèle et à la vente
- Sens de l'initiative, autonomie et professionnalisme
- Ponctualité, fiabilité et assiduité au travail
- Bilinguisme requis

Pour postuler, envoie ton CV au marie.landry@heritagestbernard.qc.ca ou remplis le formulaire d'emploi disponible sur notre site Internet. Seuls les candidats retenus seront appelés pour une entrevue.