

Responsable en salle à manger

Le Club de golf Lotbinière, un chef de file de la grande région de Québec avec son parcours de 27 trous offrant un service complet de restauration apprécié des membres, des invités et de sa clientèle corporative, est à la recherche d'un(e) responsable en salle à manger en vue de la prochaine saison. Situé à Saint-Gilles, à 15 minutes des ponts, le club possède un restaurant de 150 places et des salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.

Principales fonctions :

- ✓ Superviser et coordonner le fonctionnement efficace du service en salle et s'assurer de la satisfaction de la clientèle
- ✓ S'assurer de l'accueil des clients, répondre à leurs demandes tout en leur offrant un service enthousiaste, chaleureux et courtois en tout temps et gérer adéquatement les plaintes reliées à la restauration en général
- ✓ Bien comprendre et faire appliquer les règles, politiques, procédures, standards, guides de formation et valeurs de l'entreprise
- ✓ Préparer une cédule hebdomadaire en fonction des réservations et de l'achalandage.
- ✓ S'assurer d'avoir le personnel suffisant selon les activités de chaque semaine et déterminer l'horaire de travail de chacun
- ✓ Gérer les approvisionnements en boissons et alcools : déterminer les besoins, effectuer les commandes, vérifier les prix, etc.
- ✓ Gérer la réception de ces marchandises : vérifier l'état et l'exactitude des produits
- ✓ Assurer une rotation des stocks
- ✓ Réaliser l'inventaire périodique
- ✓ Former les nouveaux employés en salle
- ✓ Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et de la propreté des salles de bains
- ✓ Être en mesure d'utiliser les divers logiciels (Maître D, Libro), les terminaux de vente et les systèmes de projection audiovisuelle et les téléviseurs
- ✓ Participer à la création de la carte des vins, s'occuper des commandes d'alcools et mettre à jour les prix
- ✓ S'assurer de la conformité aux lois et normes gouvernementales
- ✓ Gérer le personnel en salle (recrutement, embauche, évaluation, résolution de conflits, etc.) sous la supervision du directeur de la restauration
- ✓ Responsable de la bonne marche des banquets et événements

Qualités et aptitudes recherchées :

- ✓ Diplôme d'un établissement d'enseignement en restauration reconnu : un atout
- ✓ Expérience en gestion d'un restaurant
- ✓ Posséder une attitude professionnelle et faire preuve d'un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné

Conditions d'emploi :

- ✓ Temps plein (avril à décembre) et sur appel (janvier à mars)
- ✓ Horaire de travail en fonction de l'achalandage des groupes (en soirée et les fins de semaine) : En moyenne, 40 heures par semaine réparties sur 5 jours. La fin de votre journée se terminera rarement avant 21h00
- ✓ Salaire compétitif (selon expérience) + prime banquets
- ✓ Ambiance de travail axée sur le plaisir au travail et la franche camaraderie
- ✓ Uniformes fournis
- ✓ Escomptes spéciaux à la boutique et au restaurant du Club et accès illimité au terrain d'exercice
- ✓ Brunchs gratuits

Date prévue d'entrée en fonction : 1^{er} mars 2025

Pour postuler : <http://www.golflotbiniere.com/pages/joignez-vous-a-notre-equipe>

Ou contactez : Jean Lyonnais, directeur de la restauration
418-888-4653 poste 109 ou jeanlyonnais@golflotbiniere.com