

# Poste vacant

## Directeur de la restauration

### Description du poste

Un directeur de la restauration est un gestionnaire des services de restauration qui planifie, organise, dirige et contrôle l'exploitation de la salle à manger, du bistro intérieur et extérieur afin d'en assurer l'efficacité et la rentabilité.

---

### Exigence :

Minimum 5 ans d'expérience dans les mêmes fonctions ou similaires ou reconnaissance des acquis.

### Compétences et qualifications :

Aptitudes pour le service à la clientèle.

Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.).

Connaissance du français et de l'anglais. La maîtrise d'autres langues constitue un atout.

Connaissance de l'informatique (environnement Windows, Office, Maître D').

Habilités pour la communication écrite et verbale.

Leadership et capacité de prise de décisions.

Aptitudes pour la gestion de personnel.

### Avantages et conditions de travail :

Poste permanent à temps plein incluant des heures comme maître d'hôtel.

Rabais de 50% sur l'hébergement dans tout le réseau Ôrigine, artisans hôteliers.

### Tâches de travail :

Occuper le poste de maître d'hôtel, selon l'occupation de l'hôtel.

Diriger, motiver et inspirer une équipe de professionnels de la restauration dans leurs activités quotidiennes.

Contribuer aux objectifs de l'entreprise en maintenant des normes supérieures au service à la clientèle et à la gestion des opérations de la salle à manger, du bistro intérieur et extérieur.

Planifier les besoins en ressources humaines et de développement du personnel.

Contrôler les coûts de main-d'œuvre.

Examiner et évaluer régulièrement le degré de satisfaction des clients, apporter les idées nécessaires pour suivre l'évolution de la demande et du marché.

Participer en collaboration avec son directeur à l'exécution des stratégies de développement de concert avec les autres secteurs de l'hôtel.

Élaborer les prix et participer aux stratégies de promotion des produits et des services de la restauration, et évaluer de façon continue sa situation (résultats, concurrence, marché, tendances de l'industrie, produits et services offerts et/ou potentiels).

Élaborer les horaires, procéder à l'embauche et à la formation des employés.

Procéder aux inspections des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail.

Effectuer le suivi et s'assurer d'une saine gestion de l'inventaire.

Gérer les imprévus et/ou les situations difficiles, réagir rapidement et professionnellement tout en assurant la mise en œuvre de méthode de correction.

Gérez toutes les opérations F&B quotidiennes selon les directives budgétisées et selon les normes les plus élevées.

Préserver d'excellents niveaux de service client interne et externe.

Identifier les besoins des clients et répondre de manière proactive à toutes leurs préoccupations.

Diriger l'équipe F&B en attirant, recrutant, formant et évaluant du personnel talentueux.

Se conformer à toutes les réglementations en matière de santé et de sécurité.

Rapport de gestion concernant les résultats de vente et la productivité.

---

### Les candidatures doivent parvenir à :

Madame Francine Bouffard  
Directrice générale

**Auberge Godefroy**  
17575, boul. Bécancour  
Bécancour (Québec) G9H 1A5

Courriel : [fbouffard@aubergegodefroy.com](mailto:fbouffard@aubergegodefroy.com)  
Télécopieur : 819-233-2288



Le présent affichage ne constitue pas un engagement à retenir la candidature.