AUBERGE GODEFROY
HÔTEL • SPA • GOLF

DIRECTEUR.TRICE DE LA RESTAURATION

SERVICE CLIENT | FLEXIBILITÉ | LEADERSHIP

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Directeur.trice de la restauration** qui sera responsable de superviser et de coordonner toutes les opérations de restauration, y compris la salle à manger, le service de banquet et le bistro intérieur et extérieur. Il/elle veillera à offrir une expérience client exceptionnelle et s'assurera du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il/elle joue un rôle crucial dans la prise de décision avec les autres directeur.rice.s de département pour garantir un séjour agréable à la clientèle.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Minimum 5 ans d'expérience dans les mêmes fonctions ou similaires
S'accomplit au travail à travers le service à la clientèle
Bonne connaissance du français et de l'anglais. La maîtrise d'autres langues constitue un atout
Habiletés pour la communication écrite et verbale
Leadership mobilisateur et capacité de prise de décisions
Attitudes et comportements professionnels : Aptitudes pour le travail d'équipe, dynamisme, polyvalence, entregent, autonomie, sens de l'initiative et bien d'autres!

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

Poste permanent à temps plein impliquant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés, au besoin
Salaire compétitif offert, selon votre expérience, incluant un plan de bonification
Assurances collectives, prime payée à 50% par l'Auberge, incluant :

- un plan médical, une invalidité de courte et longue durée et une assurance vie et voyage

Rabais de 50% sur l'hébergement dans tout le réseau Ôrigine, artisans hôteliers
Réduction sur les soins et produits du Centre de santé
Repas gratuit

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Exercer un leadership mobilisateur en dirigeant, coachant et développant une équipe performante, autonome et orientée vers l'excellence du service.
Assurer une gestion complète des ressources humaines : recrutement, intégration, rétention, développement des talents et planification de la relève.
Maintenir une présence active sur le terrain afin d'accompagner les équipes, assurer le respect des standards et favoriser leur progression.
Développer l'engagement des employés en gérant la performance, le climat de travail, les relations de travail et les programmes de formation.
Garantir une expérience client exceptionnelle en veillant à la qualité du service, à l'innovation et à l'amélioration continue de l'offre restauration.
Assurer l'atteinte des objectifs financiers en optimisant les revenus, la rentabilité, les coûts de main-d'œuvre et l'efficacité opérationnelle.
Gérer les activités stratégiques du département, incluant la tarification, les promotions, l'analyse du marché, les fournisseurs et les inventaires.
Veiller à l'application des politiques, procédures, normes de santé-sécurité et de salubrité, tout en assurant une gestion efficace des opérations quotidiennes et des situations d'urgence.
… pour le reste, nous pourrons en discuter plus en détail autour d'un bon café

Prêt.e à joindre notre équipe?

Vous êtes enthousiaste à l'idée de participer à une expérience client inégalée et que vous souhaitez faire partie de notre équipe qui maîtrise *l'Art de recevoir*, faites parvenir votre cv au

rh@aubergegodefroy.com

Nous sommes impatients de découvrir comment votre passion et votre talent peuvent contribuer à notre succès!

