



ISATIS SPORT

GÉRANT DE RESTAURANT

DESCRIPTION DE TÂCHES

Sous la responsabilité du superviseur de la restauration, le gérant de restaurant doit s'assurer du développement, de la gestion et de la rentabilité des différents points de vente du restaurant Le Caucus ; il participe activement aux opérations et il est un membre clé de l'équipe de gestion.

Responsabilités :

- Planifier, organiser, diriger et contrôler les opérations des différents points de vente du restaurant en vue d'atteindre les objectifs globaux de l'entreprise;
- Embaucher, coordonner, encadrer, former et évaluer les employés du restaurant;
- Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux employés de son département, conformément au programme d'accueil et d'intégration en vigueur dans l'entreprise;
- S'assurer d'utiliser les recettes et procédures les plus à jour;
- Informer son personnel des politiques et procédures internes, et s'assurer de leur application;
- Assurer, avec une bonne attitude, un leadership adéquat en développant les compétences et la motivation des employés;
- S'assurer de l'intégrité de l'environnement de travail, des équipements et des systèmes utilisés;
- S'assurer du respect des standards quant à la qualité et la présentation des plats servis;
- S'assurer de l'application des règles de santé et sécurité pour les employés et pour la clientèle;
- Contrôler l'inventaire et effectuer les commandes hebdomadaires dans le respect des ententes avec les fournisseurs, et de manière efficace et efficiente à l'aide des outils informatiques à sa disposition;
- Assurer la mise en place et l'exécution des promotions fournies par le directeur de la restauration;
- Gérer les budgets du restaurant (revenus et dépenses), sous la supervision du directeur de la restauration;
- Négocier avec les clients des dispositions relatives aux services de traiteurs ou à l'utilisation des installations pour des banquets ou des réceptions;
- Développer et proposer à son supérieur des projets visant à améliorer l'efficacité et l'efficience du restaurant;

Suite

- Faire le suivi des plaintes des clients, informer son supérieur et s'assurer d'appliquer un plan correctif s'il y a lieu ;
- Veiller à l'excellence du service à la clientèle dans les opérations en collaborant de concert avec le directeur de complexe;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Minimum 2 ans d'expérience dans un rôle de gestion
- Diplôme en gestion d'établissement de restauration ou expérience équivalente
- Certification MAPAQ
- Maîtrise de l'environnement Windows et de la suite Microsoft office
- Maîtrise à l'écrit et à l'oral de la langue française et de l'anglais
- Excellentes habiletés de service à la clientèle
- Rigueur et professionnalisme
- Excellente gestion des priorités (planification et organisation du travail)
- Leadership

Conditions :

- Doit assurer une présence dans le complexe de jour, de soir et de fin de semaine de façon régulière selon les besoins opérationnels;
- Horaire flexible
- Autonomie