

## Coordonnateur banquet

### DESCRIPTION DE L'ORGANISATION

Entreprise 100 % québécoise et offrant plus de 1200 chambres et suites dans 7 établissements hôteliers, Les Hôtels JARO constituent la plus grande force hôtelière de la ville de Québec. Avec près de 500 personnes à l'emploi de nos hôtels, de nos restaurants, de nos bars et de notre centre d'amusement, nous occupons une place importante sur le marché du travail de la région de Capitale-Nationale.

Travailler pour Les Hôtels JARO vous permet de croître au sein d'une équipe dynamique dans un environnement de travail professionnel et chaleureux.

Nous sommes fiers d'offrir des possibilités de carrières et d'avancement à la portée de tous.

### SOMMAIRE DU POSTE

Aux Hôtels JARO le département des ventes constitue l'union entre la clientèle (privée ou corporative) et l'établissement hôtelier dans l'organisation événementielle. Dans son rôle, le superviseur banquet veille à la bonne marche des opérations, à la qualité du service et des produits ainsi que l'accueil et la satisfaction de la clientèle du banquet. De plus, il doit exécuter toutes autres tâches connexes dans le cadre de ses fonctions.

### POURQUOI VOUS JOINDRE AUX HÔTELS JARO ?

- Salaire concurrentiel
- Échelle de vacances majorée de celles des Normes;
- Avantage repas
- Ambiance de travail où l'esprit d'équipe est prioritaire ;
- Tarifs préférentiels sur l'hébergement aux employés, à sa famille et ses amis;
- Remise de 500\$ lors de la référence d'un nouvel employé;

- Stationnement gratuit (à l'exception du Palace Royal)
- Deux (2) congés de maladie payés
- Heures supplémentaires rémunérées après 40 heures;
- Uniforme fourni;
- Formation interne;
- Possibilité d'avancement;
- Reconnaissance des années de services (Gala et récompense);

#### **DESCRIPTION DES TÂCHES**

- Participer au montage et démontage des salles
- Débrouillard
- Habileté en informatique
- Accueillir les clients
- Anticiper les besoins des clients
- Balancer les rapports et les inventaires
- Aider au restaurant lors de période plus tranquille en banquet

#### **COMPÉTENCES et FORMATIONS**

- DEC en gestion hôtelière ou administrative ou
- Expériences pertinentes en restauration

#### **HABILETÉS**

- Maîtrise de l'anglais
- Débrouillardise
- Entregent, facilité dans les relations interpersonnelles
- Excellente capacité à travailler en équipe
- Sens critique

**À savoir**

*\* Seuls les candidats autorisés à travailler au Canada seront retenus. Les Hôtels JARO souscrivent aux principes d'égalité et d'équité en emploi.*

*\* Afin de faciliter la lecture du présent texte, nous avons employé le masculin comme genre neutre pour désigner aussi bien les femmes que les hommes.*

*\* À noter que dans un souci de conformité à la Loi 25, l'ensemble des candidatures reçues sera conservé à nos dossiers pour une période maximale de six (6) mois. Période après laquelle, les cv seront systématiquement supprimés*

Type d'emploi : Temps plein

Rémunération : 52 000,00\$ par an

Horaire :

- 8 Heures
- Du lundi au vendredi
- Fins de semaine au besoin

Expérience:

- Maître d'hôtel: 1 an (Obligatoire)
- Banquet: 1 an (Obligatoire)

Lieu du poste : En présentiel