

Superviseur 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.

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Veiller à la propreté des lieux en tout temps
- Montage et démontage des salles
- Accueillir les clients à leur arrivée
- Assurer que les standards de qualité et d'excellence sont respectés
- Gérer le personnel
- Aider le personnel en service, lorsque nécessaire
- Gérer les plaintes ponctuelles

- Distribuer les tâches aux employés
- Vérifier les contrats d'événements pour ne rien oublier
- 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

AVANTAGES A L'EMPLOI

- 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);

Postes disponibles :

- Québec Inn : temps partiel vendredi et samedi 14h 00à 1h00
- Plaza : temps plein

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, Permanent

Rémunération : à partir de 17,00\$ par heure

Horaire :

- Du lundi au vendredi
- Quart de nuit
- Quart de soir
- Toutes les fins de semaine

Question(s) de présélection:

- Êtes-vous disponible à temps plein ?

Permis/certificat:

- Permis de travail ouvert (Obligatoire)

Lieu du poste : En présentiel