

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

Le directeur adjoint de la restauration veille à la bonne marche des opérations, à la qualité des services et des produits, et à la satisfaction de la clientèle de tous les services de restauration et banquet des hôtels JARO.

POURQUOI VOUS JOINDRE AUX HÔTELS JARO ?

- Rémunération à l'heure
- Échelle de vacances majorée de celles des Normes;
- Assurance collectives ;
- 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
- Uniforme fourni;
- Formation interne;
- Possibilité d'avancement;
- Reconnaissance des années de services (Gala et récompense);
- Accès à une portion du pourboire du banquet

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Superviser les commandes de boissons, de vins, de bières et de nourriture qui sont faites;
- Superviser les coûts des restaurants;
- S'assurer que les standards de qualité et d'excellence sont respectés;
- Aider les directeurs dans la structure de leur personnel;
- Revoir les plaintes et s'assurer de leur bon suivi;
- Gérer le temps du personnel (les heures travaillées « cost » salaire restaurant ;
- Solliciter des clients et veiller à l'amélioration de leur satisfaction;
- Amener des idées nouvelles, trouver des solutions pour toujours améliorer le rendement et la qualité

- Superviser les tâches des différents maîtres d'hôtel et directeurs restaurants;
- Participer aux réunions des cadres pour améliorer ce qui est fait et trouver des solutions aux problèmes courants;
- Superviser l'inventaire général des boissons alcoolisées;
- Travailler en synergie avec les chefs exécutifs, les directeurs d'hôtel, les directeurs restaurants;
- Participer aux décisions des tarifs sur les cartes des vins et des menus;
- Trouver de nouveaux clients, nouvelles idées, etc., pour accroître la clientèle et la qualité.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Obtention d'un diplôme en technique de gestion hôtelière;
- Expérience pertinente en restauration d'un minimum de quatre ans;
- Connaissances de base en comptabilité;
- Expérience en gestion et supervision d'équipe.

HABILETÉS ET APTITUDES NÉCESSAIRES

- Anglais avancé
- Connaissances informatiques obligatoires (Maître D, Word et Excel)
- Entregent, leadership
- Capacité à travailler en équipe
- Connaissances des vins
- Sens critique, diplomatie
- Vif d'esprit
- Bien travailler sous pression
- Plus de 1 an d'expérience en gestion de personnel et budgétaire