

Gérant de la restauration et des services alimentaires

Le District Gourmet est un nouveau concept d'épicerie fine, de prêt-à-manger et de restauration gourmet. C'est avec plaisir que les Lanaudois y retournent semaine après semaine pour déguster les produits de leur terroir transformés avec passions sur place par les artisans. Voir ledistrictgourmet.ca

Le poste consistera à:

- Déterminer et mettre en place des procédures pour la gestion de la cuisine et de la boutique. Planifier et contrôler le bon fonctionnement des opérations.
- Gérer le personnel et faire preuve de leadership (d'autres District Gourmet sont en prévision et il y aura des possibilités pour que le poste évolue).
- Gérer et promouvoir la boutique du terroir ainsi que son intégration dans le secteur des mets cuisinés gourmets.
- Contrôler les stocks, les achats les coûts de production de la restauration.
- Participer à la planification des menus, des promotions et des événements pour la clientèle en collaboration avec le chef et le directeur de marketing. S'assurer que les menus et les produits respectent le concept et la mission du District Gourmet. Superviser le service à la clientèle, les plaintes et la gestion de la base de données.
- Participer activement à la gestion de la clientèle et au développement de l'achalandage.
- Veiller à ce que les règlements de sécurité et d'hygiène soient respectés.

Exigences :

- Diplôme d'études collégiales en restauration terminé exigé.
- Cours en gestion d'un établissement de restauration un atout.
- Expérience de 3 à 5 ans en restauration dont une en gestion.
- Organisé, proactif, avec du leadership et un bon relationnel.

Horaire : 40 à 50 heures de jour ou en fin de semaine selon les besoins.

Lieu de travail : 84, boul. Industriel, Repentigny.

Salaire à discuter selon expérience.

Début de l'emploi dès que possible

Candidature : CV et lettre de motivation à info@ledistrictgourmet.ca