



Superviseur(e) de la restauration

Érigé dans le pittoresque village d'Old Chelsea en Outaouais, aux abords du parc de la Gatineau, Nordik Spa-Nature a accueilli ses premiers invités en 2005. Ce centre de détente et de ressourcement axé principalement sur la pratique de la thermothérapie et des techniques de relaxation provenant des pays scandinaves propose une expérience multisensorielle dans un décor naturel et enveloppant, et ce, dans le but de contribuer à la santé et au mieux-être de ses invités.

Ne cessant d'innover et d'évoluer en présentant des expériences uniques de détente, il se positionne aujourd'hui comme étant le plus grand spa thermal en Amérique du Nord. Rapidement devenu une icône touristique en Outaouais, il accueille au-dessus de 230 000 visiteurs par année.

Nous sommes actuellement à la recherche de professionnels passionnés de mieux-être qui, grâce à leurs compétences, sauront contribuer à la réalisation de la mission de l'entreprise. Joignez-vous à l'équipe.

Les employés du Nordik Spa-Nature s'engagent à respecter nos valeurs d'entreprise :

- Imputabilité
- Engagement
- Respect
- Intégrité
- Esprit d'équipe

Principales fonctions :

Sous la responsabilité du directeur de la restauration, le titulaire a comme objectif principal d'assurer la satisfaction de notre clientèle des restaurants en assistant l'équipe de gestion dans la supervision de la salle à manger, du lounge Panorama, du bar de la Mezzanine et des autres points de vente restauration.

Description de tâches :

- Superviser les opérations des différents points de services (Restö, Lounge Panorama, Mezzanine)
- Offrir un support maintenu à l'équipe de serveurs / hôtesse / commis / cuisiniers;
- Établir, appliquer et faire respecter les standards et procédures;
- S'assurer de la qualité de l'expérience client;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Faire respecter les standards d'hygiène personnelle, d'apparence et d'uniforme;
- En collaboration avec le gérant, assurer les suivis sur la formation des nouveaux collègues;

- S'assurer des suivis lors des fermetures/ouvertures des quarts
- Communiquer avec l'équipe lors des débuts de quarts des changements, événements, groupes
- Faire les inventaires coutelleries/verres
- Effectuer toutes autres tâches connexes requises par son supérieur immédiat ou nécessitées par ses fonctions.

Exigences du poste :

- Bilinguisme essentiel (français et anglais);
- Expérience minimale de trois (3) ans en restauration et/ou en service à la clientèle; expérience préalable en supervision un atout ;
- Un diplôme en restauration, en hôtellerie ou en service est un atout;
- La connaissance des vins/bières/breuvages et de la gastronomie constitue un atout ;
- Habiletés à travailler avec les fonctionnalités du système d'exploitation de restaurant Maître D;
- Entregent et écoute des besoins de la clientèle;
- Attitude positive;
- Attention aux détails.

Salaire :

Selon l'échelle salariale en vigueur plus les avantages sociaux reliés au Nordik Spa-Nature

Horaire de travail :

Horaire variable en semaine, fin de semaine, jour et soir.

Pour postuler :

Veillez remplir notre questionnaire de demande d'emploi I-Recrutement dans notre page carrière.