

# G R O U P E C H

Titre du poste : *Coordonnateur, restauration Place Bell*

Statut du poste : Poste permanent à temps complet

Lieu : Place Bell, Laval

## **Qui nous sommes**

Le Groupe CH est l'entreprise de sports et de divertissement par excellence au Québec. Que ce soit lors d'un match de hockey, d'un spectacle ou d'un festival, nous cherchons constamment à faire vivre à nos partisans et spectateurs des expériences uniques et mémorables. Notre succès est tributaire du talent de nos employés dont la passion nous permet chaque jour d'innover et de rehausser l'expérience des partisans et accroître la satisfaction de nos clients.

## **Raison d'être du poste**

Le Groupe CH (Canadiens de Montréal, Rocket de Laval, evenko, L'Équipe Spectra, etc.) est à la recherche d'un *Coordonnateur, restauration Place Bell* pour contribuer au succès de nombreuses initiatives.

Relevant du Gestionnaire de la restauration Place Bell, vous serez responsable de de la planification et de la supervision des opérations des concessions alimentaires et du service aux loges en matière de restauration pour la Place Bell lors des matchs et événements.

## **Vous serez reconnu pour**

- Planification des besoins selon les événements (hockey, spectacles, événements privés ou corporatifs, etc.) pour chaque type d'activités sous sa supervision (cuisines – production et loges, comptoirs et vendeurs d'estrades, entrepôt) et gestion du déploiement des ressources requises;
- Gestion des employés syndiqués et des chefs d'équipe/superviseurs non-syndiqués (absentéisme, formation, dotation, accueil des nouveaux participants, départs, entrevues, ainsi que du soutien du personnel en matière de ressource humaine);
- Gestion des outils, des systèmes et des procédures reliées au contrôle des inventaires, des ventes et à la fermeture des événements;
- Gestion de la maintenance et de la conformité de l'utilisation des équipements;
- Gestion de l'hygiène et de la salubrité;
- Application des normes de service à la clientèle;
- Tout autre tâche connexe.

## **Nous voulons vous rencontrer si vous avez les qualifications suivantes :**

- Études collégiales ou universitaires complétées dans une discipline pertinente;
- Minimum de 3 ans d'expérience en hôtellerie, restauration ou restauration rapide
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail, gestion des conflits, etc.);
- Aptitudes pour le service à la clientèle ;
- Connaissance des principes de base de la gestion et des systèmes informatiques pertinents;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes en santé et sécurité au travail;
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Tolérance au stress;
- Horaire variable qui implique des heures de travail atypiques et exige de se déplacer et de travailler certains soirs, fins de semaine ou jours fériés. L'organisation du travail peut varier selon les saisons. Une collaboration sera nécessaire à l'occasion pour soutenir les activités du secteur pour les festivals du Groupe CH (Festival International de Jazz de Montréal, Francolies de Montréal, Osheaga, îleSoniq, YUL Eat, Heavy MTL, Montréal en Lumière, et autres).
- D'excellentes aptitudes en communication écrite et orale tant en français qu'en anglais

## ***Nous célébrons la diversité***

*Au Groupe CH, nous favorisons une culture inclusive, visant l'embauche de personnes provenant de divers horizons et ayant des expériences variées.*

# G R O U P E C H

*Nous nous engageons à promouvoir l'équité, la diversité et l'inclusion au sein de notre communauté.*

*Nous offrons un lieu de travail inclusif où les employés peuvent se démarquer et mettre à profit leur unicité et leurs talents pour innover et atteindre leur plein potentiel.*

*Toutes les candidatures seront étudiées, toutefois, seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.*

*\* L'usage du genre masculin a pour unique but d'alléger le texte .*