

G R O U P E C H

Coordonnateur(trice), restauration Centre Bell

Statut du poste : poste permanent à temps complet

Lieu : Centre Bell, Montréal

Qui nous sommes

Le Groupe CH est l'entreprise de sports et de divertissement par excellence au Québec. Que ça 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 département de restauration du secteur Exploitation du Groupe CH est à la recherche d'un **Coordonnateur, restauration pour le Centre Bell**. Le titulaire de ce poste sera sous la supervision du Directeur des opérations, Concessions et agira comme responsable de la planification et de la supervision des opérations des concessions alimentaires et du service aux loges en matière de restauration pour le Centre Bell lors des matchs et événements.

Vous serez reconnu pour

- Planification des besoins selon les événements (hockey, spectacle, 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 ressources humaines.);
- Gestion des outils, des systèmes et des procédures reliés 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 universitaire complétées dans une discipline pertinente;
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail, gestion des conflits, etc.);
- Aptitudes pour le service à la clientèle ;
- Connaissances en matière d'approvisionnement (un atout);
- 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;
- Maîtrise du français et de l'anglais, habiletés pour la communication écrite et verbale;
- 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, Francfolies de Montréal, Osheaga, îleSoniq, YUL Eat, Heavy MTL, Montréal en Lumière, et autres).

Pour poser votre candidature, veuillez acheminer votre CV par courriel à hr@groupech.ca en écrivant le nom du poste dans l'objet du courriel.

G R O U P E C H

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.

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.*