



CENTRE BELL

OUVERTURE DE POSTE

Titre du poste :	<i>Directeur, exploitation restauration</i>
Date d'entrée en poste:	<i>Novembre 2018</i>
Statut du poste :	<i>Poste permanent à temps complet</i>
Lieu de travail :	<i>Centre Bell</i>

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Le département de restauration du secteur Exploitation du Groupe CH (Canadiens de Montréal, Rocket de Laval, Centre Bell, evenko, L'Équipe Spectra, etc.) est à la recherche d'un Directeur, Exploitation restauration. Le titulaire du poste relèvera du Vice-Président, exploitation restauration et sera responsable de la planification et de la gestion des événements, de la gestion du personnel et de la satisfaction de la clientèle. La personne travaillera avec les équipes opérationnelles du secteur de la restauration du Groupe CH (Centre Bell, Place Bell et festivals) ainsi qu'avec les autres intervenants des services internes et tous les partenaires externes reliés à son secteur d'activités (fournisseurs, commanditaires, sous-contractants etc).

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Gestion des employés :

- Embaucher et intégrer des nouveaux employés
- Former et mobiliser les employés vers des objectifs communs
- Gérer les disponibilités de tous les employés et les dossiers (absences, vacances, maladie, retard, etc.)
- Gérer les relations avec le syndicat et appliquer les conventions collectives
- S'assurer que les normes de la MAPAQ soient respectées et appliquées par tous les employés
- S'assurer que tous les outils en place soient respectés par les employés (registre des péremptions, feuilles de rendements, feuilles de coupons) et que le tout soit compilé
- Application des normes de qualité de service et de contrôle

Planification d'événements:

- Évaluer au quotidien les besoins selon les événements du calendrier ainsi que les événements privés
- Monter le plan d'événement avec les besoins en fournitures pour chacun des comptoirs concession
- Prévoir les besoins de la cuisine de production, de la cuisine des loges et des téléphonistes
- Prévoir les besoins en vendeur d'estrades et préposés
- Donner les informations pour le pré-shift ainsi que les tâches de la soirée aux superviseurs
- S'assurer que toutes les demandes provenant d'evenko ou de la production de l'événement soient comblées
- Préparation du pré-shift et des mémos
- Voir au bon déroulement de la soirée au niveau concession

Équipements:

- Lister les bris d'équipements lors des soirs d'événements
- Faire suivre la liste des réparations effectuées pour le prochain événement

CENTRE BELL

OUVERTURE DE POSTE

- Faire le suivi auprès des superviseurs afin de faire les suivis adéquats auprès des employés de concessions concernés
- Former les employés sur le fonctionnement, l'entretien de tous les nouveaux équipements
- S'assurer que les employés utilisent et entretiennent les équipements de façon adéquate
- Transmettre les besoins en ce qui concerne l'achat d'équipements au quotidien

Service à la clientèle :

- Superviser les évaluations de groupe et individuelle des clients mystères et en faire le suivi
- Faire appliquer les normes focus service à la clientèle durant les événements au Centre Bell
- S'assurer que tous nos employés aient suivi leur formation autant les nouveaux que les employés actuels
- Fournir la liste quotidiennement des employés à être observés par les clients mystères
- Tenir le registre des évaluations faites, ainsi que des résultats
- Communiquer les résultats une fois par mois au superviseur afin de mettre l'accent sur les normes à travailler
- S'assurer que chaque employé ait ses outils de travail, tel que le Guide et Repère
- S'assurer constamment de la qualité des produits offerts

Gestion financière :

- Gestion du cout de main d'œuvre et stratégie pour l'optimiser
- Gestion des couts de produits et stratégies pour les optimiser
- Mise en place de stratégies de maximisation des revenus
- Voir au bon déroulement de la soirée au niveau concession
- Mise en place et utilisation de tableaux de bord afin d'optimiser les ventes, les contrôles et la productivité

Toutes autres tâches connexes

EXIGENCES ET PROFIL RECHERCHÉ

- Baccalauréat en gestion de la restauration ou dans un domaine pertinent aux fonctions
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (mobilisation des équipes)
- 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
- Maîtrise du français et de l'anglais, habiletés pour la communication écrite et verbale
- Leadership et capacité de prise de décisions

Les personnes intéressées peuvent acheminer leur CV au plus tard le 19 novembre 2018 à hr@canadiens.com en mentionnant le nom du poste dans le sujet du courriel