

Gérant / Responsable de Salle

- Salaire : 20\$/heure + pourboire
- Possibilité de logement
- Cabane à sucre : 565 Rang Saint-Simon, Saint-Isidore, Quebec J0L 2A0

Cabane à sucre Domaine Labranche de mi-février à mi-avril 2023

Qui sommes-nous ?

La cabane à sucre Labranche est une entreprise familiale qui sert des repas traditionnels du temps des sucres depuis 103 ans!

Nous recherchons des perles. N'attends plus et fais-nous parvenir ta candidature! Notre famille s'agrandit et a besoin de gens ayant à cœur les valeurs de l'entreprise, soit l'authenticité et le plaisir.

Descriptif du poste

Principales tâches

- Accueillir et renseigner la clientèle (répondre aux questions, les informer des services...)
- Placer les clients
- Coordonner les opérations sur le plancher;
- S'assurer de la satisfaction des invités et résoudre rapidement des problèmes;
- Encadrer le personnel de salle et les aider.
- Maintenir une attitude positive qui favorise le travail d'équipe.
- Tâches annexes (préparer et installer les salles, vérifier les salles avant et après...)
- Assurer une communication continue avec la cuisine de manière à assurer le déroulement fluide du service.

Qualités recherchées :

- Bonne communication
- Esprit d'équipe
- Bonne gestion du stress
- Rapidité d'exécution
- Poste clé requérant un bon sens de l'organisation, capacité à gérer les priorités
- Orientation vers le client
- Avoir le sens de l'accueil, du service et de la qualité
- Autonomie et initiative

Critères d'embauche :

- **Type d'emploi** : Stage 2 mois (mi-février, mars et mi-avril).
- **Horaire de travail** : En semaine ou en fin de semaine, de jour ou de soir. Nous sommes ouverts à diverses disponibilités!
- **Langue** : Français
- **Expérience** : Obligatoire