



ASSISTANT(E) ADJOINT À LA RESTAURATION

Pourquoi aimerez-vous travailler au Blainvillier ?

- ✓ Pour améliorer votre qualité de vie et éviter le plus de trafic, le Club de golf est situé à Blainville.
- ✓ Pour participer à la croissance d'une entreprise qui est prête à investir sur votre évolution et qui croit à l'innovation.
- ✓ Pour l'ambiance et l'esprit d'équipe qui nous distingue et qui est l'une de nos priorités.

Qui sommes-nous ?

Depuis 1991, le Club de golf Le Blainvillier a pour mission d'offrir à ses membres des parcours de calibre supérieur, des conditions de jeu impeccable ainsi qu'un service haut de gamme favorisant la détente et le divertissement, dans un environnement naturel.

Pour contribuer à la réalisation de sa vision : *Sur les parcours de l'excellence*, le Club est à la recherche d'un(e) assistant(e) adjoint à la restauration pour rejoindre son équipe.

Sommaire du poste

Sous la supervision du Directeur de la restauration et en collaboration avec le Chef exécutif, l'assistant(e) adjoint à la restauration assume les rôles et responsabilités énumérés ci-dessous.

Rôles et responsabilités (fonctions normales de gestion quotidienne de pub, banquets et casse-croûtes)

- Fermeture des caisses en fin de journée
- Assurer la satisfaction des membres
- Gestion des groupes au pub et/ou en banquets
- Prise des inventaires
- Recommandations de vin
- Gestion des employés
- Formation des employés
- Configuration Maître D
- Toutes autres tâches connexes

Caractéristiques du poste

- La rémunération variera en fonction de plusieurs facteurs, notamment l'expérience de travail pertinente, le bagage académique et tient compte du caractère spécifique de l'emploi ;

- Travail à horaire variable (l'assistant(e) adjoint à la restauration peut être appelé en tout temps) ;
- Fonction impliquant souvent de longues heures de travail et exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés ;
- Travail qui peut s'effectuer sous pression ;
- L'organisation du travail peut varier selon la période de la saison ;
- Aucune vacance durant les mois d'été et être disponible du 15 mars au 31 décembre.

Compétences et qualifications

- Capacité à démontrer du leadership (gestion des équipes de travail, leader inspirant, prise de décision, sens de l'organisation, initiative, gestion des conflits, etc.) ;
- Orientation marquée pour le service à la clientèle ;
- Aptitudes pour la communication, la vente et le marketing ;
- Connaissances en sommellerie ;
- Connaissances de base des logiciels (Maître D, Office 365) ;
- Connaissance du français et de l'anglais.

Notez que seules les candidatures retenues pour les entrevues seront contactées. SVP acheminer votre curriculum vitae et lettre de présentation à Thomas Kamal, directeur de la restauration à resto@golfblainvillier.com

**** VENEZ NOUS RENCONTRER LORS DE NOTRE JOURNÉE PORTES OUVERTES EMPLOI ****
Samedi, le 11 mars 2023 de 9h00 à 14h00 au 200, rue du Blainvillier, Blainville