

OFFRE D'EMPLOI

Coordonnateur(trice) de la restauration et des services alimentaires

(Remplacement temporaire à durée indéterminée)

Un environnement de travail enchanteur où la nature et la musique sont en parfaite harmonie saura te charmer à coup sûr!

Notre équipe dynamique, efficace et professionnelle n'attend que toi!

Joins-toi à nous!

Comme le travail d'équipe, la communication et la collaboration sont à nos yeux des éléments essentiels à la réussite d'un groupe, tu participeras activement, avec tous les membres de ton équipe, au succès d'Orford Musique.

Tu utiliseras tes *fortes habiletés relationnelles*, ton *sens aiguisé du service à la clientèle*, ton *autonomie*, ton *tact*, ta *diplomatie*, ta *minutie*, ta *précision dans l'exécution des tâches* ainsi que ton sens de l'organisation et des responsabilités, afin de représenter l'organisation auprès de la clientèle.

Pour nous, le bien-être au travail passe par un climat harmonieux, nous nous assurons donc d'offrir des conditions de travail plus qu'intéressantes. L'équipe en place s'assure d'offrir aux nouveaux collègues l'accompagnement et la formation nécessaire pour qu'ils ou elles puissent réaliser le travail dans des conditions sécuritaires et l'échelle salariale en place permet d'assurer l'équité interne.

Tu détiens un diplôme d'études secondaire (DES) complété et ton bagage compte de 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire ? Si, en plus, tu as de l'expérience en gestion de personnel et en planification d'évènements, cela te confèrera un avantage certain et nous te voulons dans notre équipe !

Afin de pouvoir mettre en œuvre toutes connaissances, habiletés et aptitudes, voici les différentes tâches qui te seront attribuées :

- Organiser, superviser et contrôler l'ensemble des activités reliées aux services à la restauration, du bistro et de la salle à manger (équipe de la restauration et des services alimentaires).
 - Participer à l'embauche du personnel travaillant sous sa supervision;
 - Procéder à l'entraînement et aux évaluations de probation ou de rendement;
 - Participer à la gestion des ressources financières (préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, facturation, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, etc.);



- Planifier les effectifs nécessaires au bon fonctionnement de la prestation de service;
- Établir ou approuver les horaires, autoriser les congés et approuver les feuilles de temps;
- o Établir, appliquer et faire respecter les processus;
- Fournir les instructions ainsi que le matériel et les outils requis pour un travail efficace et de qualité;
- Assurer une formation adéquate du personnel sous sa responsabilité;
- o Gérer les réservations de la salle à manger;
- Agir comme coordonnateur(trice) en alternance, en soirée, les fins de semaine ou les jours fériés;
- o Participer à l'organisation d'événements spéciaux en collaboration avec les autres services de l'entreprise.

Le poste offert est, à temps plein pour l'été soit 37.5 heures/semaine de jour, de soir et de fin de semaine pour une durée indéterminée (remplacement temporaire). Si tu viens travailler chez nous, voici ce que nous sommes en mesure de t'offrir : un salaire concurrentiel et juste, une super équipe de travail, un horaire de travail flexible, des activités sociales, le stationnement, le café gratuit et bien plus!

Pour obtenir le poste, tu dois absolument avoir une *excellente maîtrise du français et de l'anglais*, avoir une bonne connaissance des logiciels de la suite Office ainsi qu'une excellente maitrise du *logiciel Maître D.* Si, en plus de connaître ces derniers logiciels, tu es en mesure d'en *faire la programmation*, tu auras une longueur d'avance sur les autres candidats!

Si, comme nous, tu aimes travailler en équipe, que tu communiques bien et que tu travailles avec rigueur, cet emploi est pour toi!

Nous attendons avec impatience ta candidature à l'adresse suivante : rh@orford.mu.

Fais-nous parvenir par courriel ton curriculum vitae ainsi qu'une lettre d'intention, nous en prendrons connaissance avec grand intérêt!