

OPPORTUNITÉ DE CARRIÈRE DANS CHARLEVOIX



Situé au cœur du centre-ville de Baie-Saint-Paul, le restaurant le Saint-Pub de la **MicroBrasserie Charlevoix** offre une table tout à la fois simple et de qualité. Les mets y sont élaborés à partir de produits régionaux, et de bière maison. C'est aussi ici qu'est née, en 1998, la **MicroBrasserie Charlevoix** et on brasse toujours à l'intérieur des murs du Saint-Pub des bières naturelles savoureuses de tous les styles, pour tous les goûts.

Notre mission








Faire vivre à une clientèle curieuse en quête de bonne bière et bonne chère une expérience mémorable partagée avec une équipe attentionnée.

www.saint-pub.com







La croissance des activités de la **MicroBrasserie Charlevoix** et la popularité de nos bières imposent une révision de notre structure. C'est dans ce cadre que nous cherchons à confier la responsabilité de :

DIRECTION DU RESTAURANT



Le (la) titulaire du poste planifie, organise, dirige et contrôle l'ensemble des activités du restaurant afin d'en assurer l'efficacité et la rentabilité. Plus spécifiquement, il assume, entre autres, les fonctions suivantes :

-  Assurer la saine gestion des ressources financières et matérielles du restaurant;
-  Diriger les activités de gestion des ressources humaines;
-  Mettre sur pied, appliquer et faire respecter les politiques et procédures;
-  Élaborer les budgets et en assurer les suivis;
-  Supporter le travail des superviseurs en cuisine et en salle;
-  S'assurer de la satisfaction de la clientèle;
-  Collaborer au montage des menus et de la carte des vins.

Qualifications requises :

-  Formation en gestion hôtelière et/ou administration;
-  Minimum de 5 ans d'expérience;
-  Expérience en supervision et en gestion;
-  Expérience dans le domaine de la restauration;
-  Habilités dans les communications (orales et écrites);
-  Leadership et prise de décision.

Conditions de travail :

-  Poste à temps plein;
-  Salaire compétitif déterminé en fonction des compétences et de l'expérience.

Ce défi vous intéresse, faire parvenir votre curriculum vitae avant le 30 avril 2010 à 16 h à l'attention de Frédéric Tremblay.

MicroBrasserie Charlevoix
6, Paul-René Tremblay
Baie-Saint-Paul (Québec) G3Z 3E4
Fax : 418.435.6694
ftremblay@microbrasserie.com

Seules les personnes retenues seront contactées.
Nous respectons le principe d'équité en emploi.