

Remarque sur l'accessibilité :

Si vous êtes un chercheur d'emploi ayant une limitation fonctionnelle et que vous nécessitez un accommodement raisonnable pour postuler à un de nos emplois, vous trouverez les coordonnées pour en faire la demande en consultant la page suivante :

Accommodement relatif à l'accessibilité pour les candidats

[Ignorer la remarque](#)

 Résultats de recherche



Superviseur des opérations

Catégorie d'emploi: Administration

Numéro de demande: SUPER004631

[Postuler maintenant](#)

[Apply With Linked](#)

Publié: 20 novembre 2025

Temps plein

Hôtel Le Germain Québec
126 rue St-Pierre
Québec, QC G1K4A8, CAN

Détails de l'emploi

Description

Votre répartie est aussi légendaire que votre sens de l'hospitalité?

Le.la superviseur.e des opérations possède une approche dynamique qui lui permet d'assurer le déroulement fluide des opérations de la réception et des petits-déjeuners et banquets. Puisqu'il.elle excelle dans l'art de jongler avec les situations délicates et se démarque par réactivité face aux imprévus, il.elle assure en tout temps un niveau de service remarquable et veille à ce que tous les membres de l'équipe en fassent autant.

CE QUE VOUS FEREZ

- S'assure du bon déroulement des opérations de la réception & des petits-déjeuners et banquets.
- Planifier les arrivées incluant les invité.e.s régulier.ère.s ainsi que les VIP afin de s'assurer qu'ils.elles profitent d'un séjour personnalisé.
- Cordonner les activités quotidiennes de l'hébergement, assurer le lien avec les autres départements incluant les réservations individuelles et de groupes et veiller ´à ce que nos normes de service élevées soient constamment maintenues.

- Accompagner les membres d'équipe dans l'accomplissement de leur travail et leur développement professionnel.
- Assurer une présence régulière dans les aires de service afin de veiller à ce que notre sens de l'esthétisme soit partout et que l'ensemble des règlements de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité soient respectés.
- Cordonner et gérer la création des horaires de travail.
- Gérer l'inventaire et les commandes.
- Être en constante communication avec les autres départements dans le but de coordonner avec fluidité les activités du service à la clientèle incluant la gestion des stocks en période d'affluence.
- Agir en tant que personne-ressource pour l'équipe tant au niveau de la gestion des plaintes qu'au niveau du déploiement de l'excellence de notre service ainsi qu'en cas d'urgence ou de crise.

VOTRE PROFIL

- Diplôme en hôtellerie ou en tourisme, un atout
- Minimum de 18 mois d'expérience préalable en gestion hôtelière
- Empathie et capacité à saisir les sentiments et préoccupations des invités
- Gestion rapide et efficace des requêtes et des problèmes
- Bonnes connaissances informatiques - expérience avec OPERA (PMS), un atout

CE QUE NOUS OFFRONS

- Passionné.e de voyage? Profitez de tarifs avantageux lors de vos séjours chez Germain Hôtels pour parcourir le pays. Encore et encore!
- Un environnement de travail qui favorise la créativité et l'autonomie - contribuez à la croissance d'une entreprise qui s'emploie à vous faire avancer et qui vous reconnaît pour qui vous êtes vraiment.
- Les squats vous aident à vous détendre? Accédez à un gym ultramoderne directement sur votre lieu de travail.
- 40 heures par semaine, quarts et horaires de travail variables
- Salaire annuel entre 55 000 et 57 000\$
- Régime d'avantages sociaux payé à 50% par l'employeur pour les employés à temps plein

Postulez – On a hâte de vous connaître!

CHEZ GERMAIN HÔTELS LES GENS FONT LA DIFFÉRENCE ↗