

OFFRE D'EMPLOI – GÉRANT(E) DE RESTAURANT

Description complète du poste:

Votre talent, notre expérience. Ensemble, séduisons.

Vous souhaitez rejoindre une entreprise québécoise qui peut vous offrir une carrière enrichissante dans un environnement stimulant et bien structuré ? Vous désirez vous impliquer à fond, l'action vous motive et on vous reconnaît pour votre leadership ? Chez Normandin, vous ne faites pas que gérer : vous inspirez, vous contribuez, vous évoluez !

Votre mission à titre de gérant·e :

- Coordonner le personnel et assurer la fluidité des opérations au quotidien ;
- Assurer l'excellence opérationnelle du restaurant, en soutien au directeur ou à la directrice ;
- Être présent·e là où ça compte : en salle, en cuisine, auprès de l'équipe et au cœur de l'action ;
- Veiller à la qualité du service, gérer les demandes et faire de chaque visite une expérience mémorable ;
- Participer à la gestion des coûts, des inventaires et des commandes ;
- Soutenir l'équipe pour que chaque interaction compte : ventes suggestives, bons réflexes et mise en valeur des produits à emporter ;
- Être un modèle positif et mobilisateur pour l'équipe, avec une attitude proactive et une vision claire.

Ce que nous offrons:

- Une fin de semaine sur deux de congé ;
- Un horaire de 44 h et une semaine sur deux de 4 jours ;
- Vos repas escomptés à 100 % pendant les quarts de travail ;
- La possibilité d'avoir une prime au rendement ;
- Un programme d'assurances collectives ;

- Du support pour tout ce qui est moins votre tasse de thé (ressources humaines, finances, marketing, etc) ;
- Des événements d'entreprise : Journée Normandin, soirée reconnaissance, comités de secteur innovateurs et constructifs, etc ;
- L'opportunité de propulser votre carrière.

Vous êtes la personne qu'il nous faut si nos valeurs vous inspirent :

- Fun – Vous aimez travailler dans une ambiance où la performance rime avec plaisir, tout en gardant un regard attentif sur chaque détail qui fait la différence.
- Gang – Vous croyez qu'une équipe soudée et engagée est la clé du succès, et vous savez comment la rassembler autour d'un objectif commun.
- Rendre meilleur – Vous avez à cœur de faire grandir vos employés, d'élever les standards de votre restaurant et d'optimiser continuellement l'expérience client.
- Grandir – Ambition et stratégie font partie de votre ADN, vous cherchez toujours des façons d'innover et avez un esprit stratégique pour développer votre restaurant et vos employés.
- Confiance – Vous inspirez par votre leadership, mobilisez par votre vision, et vous savez amener les gens à se dépasser.

Notre objectif : Opération Séduction Client.

Prenez les rênes, créez l'expérience parfaite.

Avantages :

- Assurance Dentaire
- Assurance Invalidité
- Assurance Maladie Complémentaire
- Assurance Vie
- Assurance Vision
- Congés payés
- Événements d'Entreprise
- Nourriture à Prix Réduit ou Gratuite

- Programme d'Aide aux Employés
- Réductions Tarifaires
- Stationnement sur place
- Tenue Décontractée

Conditions de travail :

- Salaire annuel entre 48322\$ et 55682\$
- 44 heures par semaine

Rémunération supplémentaire :

- Primes