



Poste : Directeur de la restauration
Statut : Emploi annuel, jour et fin de semaine, salaire concurrentiel.

Le Mont SUTTON est à la recherche d'une personne qualifiée, dynamique et enthousiaste pour combler le poste de directeur des opérations de restauration de la station de ski.

Cette personne aura notamment pour tâches :

- Effectuer l'embauche du personnel nécessaire à l'opération du service de restauration, et de l'entretien ménager pour les opérations de restauration de quatre (4) chalets, à savoir :
- Répartir les tâches entre les employé(e) s de façon à assurer une opération efficace, rentable et orientée sur les besoins et la satisfaction de la clientèle ;
- Effectuer les achats nécessaires à l'opération de la restauration, négocier les prix et en contrôler les inventaires;
- Superviser les horaires des employés et la qualité de leur travail ;
- Établir des menus en tenant compte des nouvelles tendances du marché;
- Assurer le service de traiteur durant la saison et hors de saison;
- S'assurer du respect total des normes d'hygiène dans chacun des restaurants relevant de sa gestion.

Qualifications requises :

- Formation appropriée en hôtellerie
- Minimum de 5 ans d'expérience dans la gestion de cuisines, cafétéria et restaurants
- Capacité à gérer le stress pendant les périodes de pointes
- Leadership positif démontré
- Collaborateur et travailleur d'équipe
- Bilingue

SVP remplir une demande d'emploi en ligne (www.montsutton.com) ou envoyer votre curriculum vitae :

Par courriel : sutton@montsutton.com

Par la poste : C.P. 1580, Sutton, QC J0E 2K0

Par télécopieur au : 450 538-0800

Pour plus d'information veuillez contacter :

Jean-Michel Ryan

Directeur général

Courriel : jmryan@montsutton.com