

G R O U P E C H

Titre du poste : Superviseur(e) des cuisines des loges - restauration rapide

Statut du poste : Poste contractuel à temps partiel

Lieu : Centre Bell, Montréal

Qui nous sommes

Le Groupe CH est l'entreprise de sports et de divertissement par excellence au Québec. Que ce soit lors d'un match de hockey, d'un spectacle ou d'un festival, nous cherchons constamment à faire vivre à nos partisans et spectateurs des expériences uniques et mémorables. Notre succès est tributaire du talent de nos employés dont la passion nous permet chaque jour d'innover et de rehausser l'expérience des partisans et accroître la satisfaction de nos clients.

Raison d'être du poste

Le Groupe CH (Canadiens de Montréal, Rocket de Laval, evenko, L'Équipe Spectra, etc.) est à la recherche d'un **Superviseur(e) des cuisines des loges - restauration rapide** pour contribuer au succès des opérations restauration aux loges. Son rôle est de s'assurer du bon fonctionnement des trois cuisines au niveau des loges du Centre Bell qui lui sont attirés, hors et durant les événements. Il doit s'assurer et de faire respecter les normes de qualité du Centre Bell (qualité des aliments, présentation température).

Vous serez reconnu pour :

- Contrôle d'inventaire, bon fonctionnement des trois cuisines au niveau des loges (cuisine de production pizza, cuisine de production viennoiserie et cuisine des loges événementiel);
- Voir au bon déroulement des opérations en événement et hors événement;
- Apporter son soutien aux gérants des cuisines;
- Former les employés sur le fonctionnement, l'entretien de tous les nouveaux équipements;
- S'assurer que les employés utilisent et entretiennent les équipements de façon adéquate;
- Assurer la qualité des produits offerts aux clients;
- Faire appliquer les normes de service à la clientèle durant les événements au Centre Bell;
- Intervenir auprès des clients insatisfaits et faire le nécessaire pour rectifier la situation;
- S'assurer d'avoir le bon nombre d'employés par comptoir (ajout ou coupure en cas de besoin);
- Intervention de première ligne avec les employés en cas de conflits ou de non-respect des règles;
- S'assurer du respect des normes MAPAQ;
- S'assurer du respect des normes de santé et sécurité au travail.

Nous voulons vous rencontrer si vous avez les qualifications suivantes :

- Expérience minimum de 1 an dans des fonctions de supervision et/ou de gestion de restaurant;
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail, gestion des conflits, etc.);
- Aptitudes pour le service à la clientèle;
- Connaissance des principes de base de la gestion et des systèmes informatiques pertinents;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes en santé et sécurité au travail;
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Disponibilité exigée pour toutes les parties de Canadiens de Montréal au cours de la saison.

Pour poser votre candidature, veuillez acheminer votre CV par courriel à cv@groupech.ca en écrivant le nom du poste dans l'objet du courriel.

Nous célébrons la diversité

Au Groupe CH, nous favorisons une culture inclusive, visant l'embauche de personnes provenant de divers horizons et ayant des expériences variées.

Nous nous engageons à promouvoir l'équité, la diversité et l'inclusion au sein de notre communauté.

Nous offrons un lieu de travail inclusif où les employés peuvent se démarquer et mettre à profit leur unicité et leurs talents pour innover et atteindre leur plein potentiel.

Toutes les candidatures seront étudiées, toutefois, seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

G R O U P E C H

** L'usage du genre masculin a pour unique but d'alléger le texte .*