



# CHEF BAR

Tu es passionné par le service client  
et tu souhaites gérer une superbe équipe?  
Alors ce poste est pour toi!

Sous la supervision de la directrice générale adjointe :

## TES DÉFIS AU QUOTIDIEN

- Maîtriser les renseignements au sujet du Théâtre Beaumont-St-Michel, du spectacle présenté, des activités à proximité et de la région (fournis lors de la formation)
- Gérer l'ensemble des opérations liées au bon fonctionnement du bar du Théâtre
- Gérer le personnel du bar et les serveurs (horaires, supervision du travail, etc.)
- Superviser l'ouverture et la fermeture du bar
- Gérer et opérer le système des caisses
- Tenir un inventaire de tous les produits
- Préparer les commandes de boissons et autres produits (croustilles, chocolat, café, etc.) dans les bons délais
- Préparer les commandes de matériel divers (papier à mains, nappes, etc.)
- Préparer le bar avant l'arrivée des clients (caisses, fruits, mélanger certaines boissons, etc.)
- Préparer les fonds de caisses des serveurs et du bar
- Attribuer des sections de la salle à manger aux serveurs
- Accueillir les clients et prendre leur commande au bar
- Préparer les commandes de boissons des serveurs durant le souper
- Selon les besoins, refaire les caisses, remplir les frigos, nettoyer le bar, faire la vaisselle
- Compiler les ventes et balancer les comptes
- Produire des rapports (lorsque demandé par la direction)
- Fermer le bar
- Gérer la diffusion de la musique lors de la soirée (système fourni par le Théâtre)

- Former le personnel (au besoin)
- Gérer les cas difficiles en service client
- Travailler en étroite collaboration avec le responsable du banquet pour assurer un excellent service client
- À la demande de la direction, réaliser toutes autres tâches afin d'assurer le bon fonctionnement des lieux

## TON PROFIL IDÉAL

- Âge légal requis : 18 ans et plus
- Expérience pertinente en hôtellerie ou restauration
- Expérience en gestion ou coordination de personnel
- Aisance en calculs
- Bonne planification et structure du travail
- Gestion des priorités
- Grand intérêt pour le travail d'équipe
- Autonomie et initiative
- Passion pour le service à la clientèle

## CE QUE TU DOIS SAVOIR

- Le poste débute autour du 17 juin et se termine vers le 20 août, avec une possibilité de prolongation jusqu'au 31 août (peut varier de quelques jours selon les tâches)
- Horaire selon les représentations du théâtre, soit du mardi au samedi (environ 14 h à 22 h)
- 40 heures par semaine (opération du bar sur place et rôle de gestion)
- Formation rémunérée (1 ou 2 jours)
- Salaire compétitif, à déterminer selon expérience

Ça t'intéresse? Envoie ton CV à [abouchard@productionsbsm.ca](mailto:abouchard@productionsbsm.ca) avant le 22 mars 2019.  
Seules les personnes dont la candidature est retenue seront contactées.

**Tu aimerais commencer à travailler chez nous plus tôt en saison ?  
Nous avons justement d'autres tâches à combler à compter de la mi-mai. Tu n'as qu'à le mentionner en postulant.**

Le Théâtre Beaumont-St-Michel est un théâtre d'été professionnel.  
Il fait appel à des comédiens chevronnés depuis 44 ans et accueille près de 25 000 visiteurs par saison.  
Il fait partie intégrante du paysage culturel de la région de Bellechasse.

**Bref, c'est un endroit formidable où travail égale plaisir !**

*Le genre masculin est utilisé au sens neutre.*