



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 avant le 3 avril 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.