Nous sommes à la recherche de personnes inspirantes et gourmandes pour combler des postes d’**Assistant-Gérant** et **Gérant** chez Juliette & Chocolat.

Si tu es une personne motivée qui :

* A soif de croissance personnelle
* Aime le travail en équipe
* Possèdes de belles valeurs humaines
* A un caractère enjoué et positif
* Est gourmand et passionné
* Est ouvert à se déplacer

Nous te voulons dans notre équipe !

L’**Assistant-Gérant** et le **Gérant** d’une succursale chocolatée Juliette & Chocolat s’assurent que tous nos clients vivent un moment de bonheur gourmand en offrant un SERVICE RAPIDE & CHALEUREUX, des plats DÉLICIEUX dans une ATMOSPHÈRE ACCUEILLANTE.

Il ou elle supervise les opérations du restaurant et s’assure que :

* Tous les standards de qualité de Juliette & Chocolat sont respectés en matière de service à la clientèle, de qualité des plats offerts, et de l’hygiène et la salubrité des propriétés.
* Les objectifs financiers et les cibles de croissance sont atteints en motivant les équipes et en maitrisant les chiffres et les finances de la succursale.
* Les employés (appelés Chapeaux Rouges chez Juliette & Chocolat) sont toujours supportés et développés en les formant en continu et en leur donnant continuellement des objectifs précis à atteindre.

Pour exceller, L’**Assistant-Gérant** et le **Gérant** contribueront aussi à l’amélioration de Juliette & Chocolat avec leurs idées et leurs innovations, qu’elles soient opérationnelles ou gourmandes!  Car si la gourmandise est notre passion, nous avons aussi un énorme appétit pour la croissance, autant pour nos équipes que pour Juliette & Chocolat et nous cherchons des collaborateurs dynamiques et créatifs, qui aiment travailler et veulent grandir avec nous.

Si tu penses être LA personne qu’il nous faut, envoie-nous ton cv via le formulaire d'application ci-dessous et viens rejoindre Juliette et notre famille gourmande au sein d’une entreprise québécoise jeune et dynamique, pleine de projets chocolatés !

EXIGENCES DU POSTE :

QUALIFICATIONS REQUISES

* Expérience pertinente et récente en restauration de deux ans minimum.
* Détenir un diplôme d’étude secondaires, collégial ou universitaire en administration, restauration ou hôtellerie, ou deux ans d’expérience en gestion de restaurants et/ou comme chef d’équipe salle à manger ou cuisine.
* Capacité d’évoluer dans un environnement rapide et excellente tolérance au stress et aux périodes prolongées de gros achalandage.
* Maitrise impeccable du français et de l’anglais.
* Avoir de bonnes connaissances en informatique et mathématique (MaitreD, Windows Word et Excel).
* Formation de gestionnaire d’établissement alimentaire ou de manipulateur d’aliments MAPAQ est un atout.
* Facilité à se déplacer est un atout.
* Disponibilité en tout temps et selon les besoins de l’établissement (jours, soirs, fins de semaine et jours fériés).
* Permis de travail valide (s’il y a lieu).

HABILETÉS ET APTITUDES NÉCESSAIRES

* Être gourmand et épicurien.
* Être intègre et honnête
* Être passionné
* Excellente aptitude interpersonnelle: il faut aimer rendre service et faire plaisir aux gens.
* Etre travailleur et discipliné
* Être reconnu pour votre leadership, votre service à la clientèle et votre travail en équipe.
* Excellente aptitude en coaching : envie de faire grandir les gens autour de vous.
* Grande capacité d’organisation et d’adaptation (vous pouvez être appelé à changer de succursale fréquemment)
* Excellentes habiletés en communication.
* Fortes aptitudes en résolution de problèmes.
* Doit aimer travailler de soir et en fins de semaine.
* Tenue professionnelle.

RESPONSABILITÉS :

* Avoir une connaissance complète des opérations du restaurant et une bonne maîtrise de tous les postes.
* Superviser les opérations quotidiennes du restaurant et assurer une planification adéquate des différents postes selon les besoins et en fonction de l’achalandage prévu.
* Procéder à une inspection quotidienne des installations et du travail de ses équipes.
* Assurer le respect des normes d’hygiène au sein du restaurant et appliquer les programmes d'entretien préventif de l'équipement.
* S’assurer de l’utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité.
* Créer et mettre en œuvre les activités promotionnelles en marketing local.
* Assurer la satisfaction et la qualité de l’expérience client en créant de vrais liens avec la clientèle.
* Traiter les plaintes des clients et effectuer le suivi nécessaire afin de résoudre tout problème dans des délais opportuns.
* Respecter les prévisions budgétaires établies et analyser les ventes et les dépenses.
* Effectuer la gestion hebdomadaire des inventaires, analyser les variances et contrôler les coûts des aliments.
* Assurer le contrôle des dépôts et de la petite caisse.
* Procéder au recrutement, à l’embauche et à l’évaluation du personnel.
* Dispenser la formation des nouveaux employés et assurer le développement continu du personnel en poste.
* Superviser et gérer le travail des employés en étant présent sur le plancher, particulièrement durant les périodes de pointes.
* Effectuer les projections de ventes hebdomadaires et planifier les horaires de travail du personnel.
* Maintenir un climat de collaboration en communiquant efficacement et en animant des rencontres avec les employés et les responsables.
* Assurer le respect du manuel de l'employé Juliette & Chocolat, des règlements de l'entreprise, des lois du travail et des normes de santé et sécurité au travail.
* Compléter les rapports de fin de journée.
* Exécuter toute autre tâche connexe à la demande de la direction.

SVP veuillez préciser la succursale pour laquelle vous aimeriez postuler.

NB : Le masculin générique utilisé dans cette annonce est uniquement pour alléger le texte et désigne aussi bien les hommes que les femmes.