



CHEF(FE) D'EQUIPE BISTRO

S'appuyant sur une mission à trois volets interconnectés (Cirque – Terre – Humain), la TOHU est un laboratoire de développement durable par la culture.

Le soutien aux arts du cirque ; l'éducation relative à l'environnement ; et la revitalisation du quartier Saint-Michel à Montréal sont au cœur de ses priorités.

Participer à l'essor d'une discipline artistique au fort rayonnement international, dans le respect de l'environnement et en accord avec les communautés avoisinantes.

Nous offrons

- Un poste à horaire variable.
- La flexibilité de travailler le jour, le soir et les fins de semaine selon les besoins et selon vos disponibilités.
- Un cadre de travail inspirant : au cœur de l'activité artistique, culturelle et éducative (salle de spectacle et d'exposition) et ancré dans un espace stimulant : jardin, terrasse et à proximité du Parc Frédéric-Back.
- 2 billets gratuits à nos spectacles de cirques contemporains à la TOHU

Votre rôle

En tant que chef(fe) d'équipe bistro, vous serez amené à :

- Réaliser l'ouverture et la fermeture du bistro.
- Assurer le bon déroulement du service alimentaire et de bars lors des événements.
- Assurer un contrôle de qualité au bistro et au service de bar.
- Respecter et relayer les consignes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Évaluer la satisfaction des clients et gérer les plaintes de la clientèle.
- Travailler en étroite collaboration avec les interlocuteurs internes en lien avec l'accueil du public et/ou l'évènement.
- Assurer la gestion administrative (inventaires, balancement des caisses, etc.) et justifier tout écart.
- Assurer le suivi des équipements des services alimentaires et bars.
- Contribuer à l'amélioration des procédures et effectuer la rédaction des bilans d'événements.
- Transmettre les informations et consignes liées aux événements, s'assurer qu'elles soient comprises et appliquées.
- Répartir les rôles et les tâches sur le terrain.
- Évaluer, former et accompagner les employés dans leur prise de poste et au quotidien.
- Assurer un suivi dans les retards et absences et appliquer les mesures disciplinaires appropriées.

Votre profil

- Minimum 1 an d'expérience significative en encadrement d'équipe et en service à la clientèle et/ou service alimentaire et /ou bar.
- Bonne connaissance du français, oral et écrit.
- Connaissance de Lightspeed et Square (un atout).
- **Disponibilité à travailler le soir et les fins de semaine** lors des événements.

Vos forces

- **Sens du service client et proactivité.**
- Habiletés de communication, tact, écoute, entregent, capacité de mobilisation.
- Sens de l'organisation, consciencieux de la qualité et rapidité d'exécution.
- Autonomie, responsabilité et aime le travail équipe.
- Capacité à gérer les priorités et à travailler sous pression.

Si vous recherchez une expérience dans un organisme qui permet de contribuer au développement d'un projet ayant des valeurs sociales, environnementales et artistiques, la TOHU est faite pour vous!

Postulez dès maintenant ! En nous faisant parvenir votre candidature (CV et lettre de motivation) par courriel à drh@tohu.ca.

À noter :

- *Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier de Saint-Michel seront traitées en priorité.*
- ***Que seules les personnes dont la candidature a été retenue seront contactées.***
- *L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.*

Partager cette offre d'emploi :

