



CIRQUE TERRE HUMAIN

COORDONNATEUR SERVICE ALIMENTAIRE ET BAR

On te caractérise comme étant une personne sociable, enthousiaste et organisée?... Alors, joins-toi à la famille Tohusienne ! Ici, tu vas pouvoir mettre à profit tes aptitudes.

Nous t'offrons

- Un poste à horaire variable de **30 à 35 heures** par semaine
- La flexibilité à travailler le jour, le soir et les fins de semaine selon ton agenda
- Salaire 20\$ l'heure
- Un cadre de travail inspirant : au cœur de l'activité artistique, culturelle et éducative (salle des spectacles et d'exposition) et ancré dans un espace stimulant : jardin, terrasse et à proximité du Parc Frédéric-Back.

Ton rôle

Sous la responsabilité du Responsable du service alimentaire et bar, le/la titulaire du poste assure les mandats suivants :

- Aider à la gestion administrative (inventaires, suivis de ventes internes, soumissions, liste de prix de ventes, rentabilité et balancement des caisses etc...)
- Contribuer à la planification événementielle du service alimentaire et de bars.
- Assurer un suivi des équipements des services alimentaires et bars. Signaler à son supérieur immédiat les besoins en achat et/ou réparation du matériel.
- Participer à l'élaboration des menus et cocktails en lien avec l'optimisation du service.
- Mettre à jour les données et assurer le suivi et la cohérence des données des outils de gestion.
- Assurer la mise en œuvre et le bon déroulement du service alimentaire et de bars lors des événements.
- Travailler en étroite collaboration avec les interlocuteurs internes en lien avec l'accueil du public et/ou l'évènement.
- Accompagner ses équipes lors de la prise de poste et lors des différents évènements.
- Coordonner la fermeture de caisse et la gestion des pourboires.
- Assurer un contrôle de qualité au bistro et au service de bars.
- Assurer un lieu de travail propre et accueillant qui respecte les normes d'hygiène et salubrité et s'assurer que le rangement des aliments, alcools et boisson soit toujours conforme.
- Respecter et relayer les consignes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

Ton profil

- 3 années d'expérience de travail en service à la clientèle et/ou services alimentaires et/ou bar.
- Expérience significative en encadrement d'équipe.
- Expérience en cuisine (un atout)
- Maîtrise du français, anglais (un atout)
- Connaissance de Lightspeed (un atout) et de la suite Office.

Tes forces

- Forte habileté en gestion d'équipe et en service à la clientèle.
- Esprit d'initiative, proactivité et autonomie
- Habiletés de communication, d'écoute et capacité de mobilisation.
- Habiletés à organiser le travail et à travailler en équipe.

Si tu recherches 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 toi !

Postule dès maintenant ! En nous faisant parvenir ta candidature (CV et lettre de motivation) par courriel à drh@tohu.ca avant le **15 novembre 2021**

Veillez noter :

- *Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier (Saint-Michel, Villeray et Parc-Extension) 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 :

