



Offres d'emplois

Superviseur du département de restauration

Camp Fortune est une entreprise dans le secteur de l'hospitalité axée sur le service à la clientèle. Notre équipe éprouve une grande fierté à offrir un service d'une qualité exceptionnelle à tous nos invités. Si vous êtes extraverti, bilingue, accueillant et souriant et aimez servir les clients nous sommes présentement à la recherche d'une personne dynamique pour un poste à temps partiel.

Sommaire du poste

En tant que Superviseur du département de la restauration, vous possédez un minimum d'un an d'expérience (été et hiver) au Camp Fortune ainsi qu'un an d'expérience similaire dans une autre entreprise. Vous démontrez de bonnes valeurs envers l'image de la compagnie, de bonnes qualités de "leadership", un respect pour tous les clients et vos collègues tout en démontrant une grande fiabilité. Vous devez également posséder de l'initiative et du tact lors de situations délicates.

Exigences du poste

Vous devez avoir un mode de transport fiable (il n'y a pas de transport public vers le Camp Fortune). Vous devez pouvoir communiquer de façon claire et efficace avec les clients d'âges différents. Démontrez de bonnes valeurs envers l'image de la compagnie, de bonnes qualités de "leadership", un respect pour tous les clients et vos collègues tout en démontrant une grande fiabilité.

Responsabilités et tâches reliés à l'emploi

- Assurer un environnement positif pour toute l'équipe
- Surveiller le moral et l'attitude des membres de votre équipe
- Démontrez une grande aptitude à motiver et former ses employé(e)s
- Assurer l'excellente gestion et rentabilité du restaurant et du bar
- S'assurer que toutes les caisses soient balancées au début et à la fin de chaque quart de travail
- Responsable du bon fonctionnement de toutes les caisses pendant tous les quarts de travail
- Superviser l'expérience client et avoir l'autorité d'ajuster les factures à la fin de la journée/soirée
- S'assurer que tous les départements reliés à la restauration aient suffisamment de personnel en tout temps
- Dans le cas où il manque de personnel vous serez responsable de trouver des employé(e)s rapidement
- Avoir la volonté d'intervenir et d'aider avec toutes les tâches au besoin
- Supervision des tâches administratives assignées tout en assurant l'exactitude et l'efficacité des rapports de comptabilité



-
- Avec une gestion pratique sur le terrain, supervision étroite de tous les employés de service dans l'exercice de leurs fonctions
 - Assurer un service avec les plus hauts standards pour tous les événements et les réservations privées
 - Liaison avec la cuisine pour le contrôle de la qualité et la supervision des opérations journalières

Qualifications et compétences

- Excellentes compétences en français et en anglais (verbales et écrites)
- 2 ans d'expérience minimum dans la gestion de la restauration
- Doit avoir 18 ans et plus et posséder un permis de conduire valide
- Posséder des bases en mathématiques et porter une attention particulière aux détails
- Avoir d'excellentes aptitudes pour le service à la clientèle et les relations interpersonnelles
- Posséder de bonnes aptitudes technologiques particulièrement avec la Suite Google et les systèmes POS
- Avoir une apparence professionnelle, propre et raffinée

Horaire et durée du contrat :

- De décembre à mars
- Doit être disponible les jours de semaine, en soirée et/ou les fins de semaine ainsi que pendant certains congés
- Saisonnier temps plein ou temps partiel

Joignez-vous à notre équipe dès maintenant afin de profiter des avantages de travailler au Camp Fortune pour la saison!

Camp Fortune s'engage à être un employeur offrant l'égalité des opportunités en créant un environnement inclusif tout en encourageant ses employés à être eux-mêmes. Si vous avez besoin d'assistance avec votre demande d'emploi veuillez nous le laisser savoir. **Veillez envoyer votre résumé à : jobs@campfortune.com**

Nous remercions tous les postulants pour leur intérêt mais seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.



EMPLOYMENT OPPORTUNITIES

Food and Beverage Supervisor

Camp Fortune is a client-based business in the hospitality industry. We are a team that loves to serve people, taking pride in the service that our team delivers to our guests. If you are outgoing, friendly, and enjoy greeting guests in a friendly manner we are currently seeking a dynamic bilingual individual for part time employment.

Position Summary

As the Food and Beverage Supervisor, you will preferably have a minimum of one full year (summer and winter) of experience at Camp Fortune, as well as 1 year experience elsewhere. Demonstrate good values that reflect the company, good leadership qualities, respect for all co-workers and clients, and are proven reliable. You should also have proven ability to handle difficult situations.

Job Requirements

You must have reliable transportation to Camp Fortune (no public transportation available). Should be able to communicate effectively with people of all ages in French and English. Demonstrate good values that reflect the company, respect for all co-workers and guests, and must be reliable.

Job Responsibilities and Duties

- Ensures a fun environment for the team.
- Monitors employee morale.
- Outstanding ability to train and motivate staff.
- Assists manager to ensure the restaurant and lounge is managed efficiently and profitably.
- Ensure each cash register is balanced at the start and end of each shift.
- Responsible for maintaining working cash register levels during all shifts.
- Oversees guest experiences and holds authority to adjust bills at the end of day.
- Ensure the venue is fully staffed at all times and if understaffed is responsible for helping to source candidates.
- Willingness to step in and assist with all tasks when needed.
- Oversees any assigned administrative duties while ensuring efficient and accurate reporting.
- Through hands-on management, closely supervises all service employees in the performance of their duties.
- Ensure all events and private bookings are well looked after with the highest standards of service.
- Liaise with the kitchen on daily operations and quality control.



Qualifications and Skills

- Fluent in French and English.
- Minimum 2 years' experience Food and Beverage.
- Must be 18 years+ and a valid driver's license
- Being detail-oriented with basic mathematical skills
- Excellent customer service and interpersonal skills.
- Well-developed computer skills, particularly in the use of Google Suite and POS systems.
- Neat, clean and polished appearance.

Schedule & Duration: Starting in December to March.
Must be available weekdays, evenings, holidays.
Seasonal part-time.

Join our team today and enjoy the many perks of working with Camp Fortune this season!

Camp Fortune is committed to being an equal opportunity employer, creating an inclusive work environment and encourages employees to be authentic. If you need any special arrangements with your application, be sure to let us know in your application. **Please send your interest in employment and your CV to: jobs@campfortune.com.**

We thank all applicants for their interest but only those selected for an interview will be contacted.