

OFFRE D'EMPLOI

Directeur(trice) restauration et événements

Contexte

Tu rêves de gérer ton propre resto, mais avec la force d'une entreprise derrière toi ?

Ski Garceau recherche un.e candidat.e au profil entrepreneurial, passionné.e par le ski, la restauration et les événements, qui souhaite prendre les rênes de notre ambiance et offre gourmande.

Ici, tu ne seras pas qu'un gestionnaire : tu deviendras un véritable partenaire d'exploitation, avec la liberté de créer, d'innover et de bâtir "ton resto en montagne", tout en faisant partie intégrante de l'aventure Ski Garceau.

Votre rôle

En tant que Directeur(trice) de la restauration et des événements, vous aurez comme mandat :

1. Développement de l'offre culinaire et événementielle

- Développer une offre alimentaire de qualité, alignée avec la clientèle familiale, sportive et festive de Ski Garceau
- Imaginer et orchestrer des événements gourmands (après-ski festifs, brunchs thématiques, soirées musicales, groupes corporatifs, soirées anniversaire, mariages...)
- Adapter l'offre selon les saisons, les événements, les tendances et les feedbacks
- Collaborer avec l'équipe marketing pour promouvoir les événements et attirer la clientèle
- Participer à faire rayonner la marque Ski Garceau par l'expérience culinaire et les festivités

2. Vision entrepreneuriale & optimisation

- Gérer les budgets, les coûts, les inventaires et la rentabilité du département
- Mettre en place des outils et des pratiques efficaces pour améliorer la performance
- Agir avec un esprit de propriétaire : penser rentabilité, fidélisation, croissance

3. Gestion opérationnelle & leadership

- Assurer la gestion quotidienne des opérations (service, cuisine, approvisionnement, hygiène, etc.) de nos différents points de restauration, incluant:
 - La Cantine Alpine (cafétéria)
 - Le Bistro T-Bar - 70 places
 - La terrasse extérieure et son conteneur-bar
- Recruter, former, mobiliser et encadrer l'équipe en place
- Mettre en place une culture d'équipe forte, positive et orientée client

Partenariat avec l'entreprise

- Travailler en étroite collaboration avec la direction générale et les autres départements
- Contribuer à la vision 4 saisons de la montagne et à sa mission communautaire
- Être un ambassadeur de la culture Garceau dans tout ce qui touche à l'hospitalité et à la convivialité

CE QUE NOUS OFFRONS

- **Une opportunité entrepreneuriale unique** : la liberté de bâtir et gérer une offre gourmande comme si c'était *votre* entreprise, avec le soutien et la notoriété de Ski Garceau.
- **Un terrain de jeu exceptionnel** : un cadre de travail inspirant au cœur des montagnes, avec une clientèle fidèle, familiale et festive.
- **Une collaboration étroite avec la direction** : votre vision compte. Vous serez impliqué.e dans le développement stratégique de l'expérience client 4 saisons.
- **Un esprit d'équipe chaleureux et humain** : ici, on travaille fort, on rit souvent et on célèbre les réussites ensemble.
- **Des conditions avantageuses** : salaire compétitif, autonomie, possibilités de croissance et reconnaissance à la hauteur de votre engagement. Aussi, nombreux avantages à la montagne (Passe, boutique, location...)

COMPÉTENCES & EXPÉRIENCES

- Expérience en **gestion d'événement / restauration** ou d'établissement alimentaire
- Fort **esprit entrepreneurial** et sens des responsabilités
- **Leadership** mobilisateur et compétences en **gestion d'équipe**
- Solides habiletés en gestion opérationnelle et budgétaire
- **Orientation client** marquée
- **Capacité à travailler sous pression** et à gérer plusieurs priorités
- Autonomie, rigueur et grand **sens de l'organisation**
- Excellentes habiletés de **communication et de collaboration**
- **Intègre, honnête et juste**: agir avec transparence et équité dans votre gestion.
- Connaissance du **milieu touristique** (un atout)



SURVOL DE TON AMBIANCE AU TRAVAIL !



