



À propos de l'entreprise

Le Restaurant Le Privilège est un établissement bien établi à Rawdon, reconnu pour la qualité de son service, son ambiance conviviale et son engagement envers sa clientèle. Afin de soutenir sa croissance et d'assurer une gestion efficace de ses opérations, l'entreprise est à la recherche **d'un(e) gérant(e) expérimenté(e)** pour joindre son équipe.

Travailler au Privilège c'est :

- Faire partie d'un des meilleurs restaurant reconnu dans la région de Lanaudière.
- Travailler au sein d'une équipe passionnée et engagée.
- Occuper un poste stratégique ayant un impact direct sur la performance de l'entreprise.
- Bénéficier d'une grande autonomie dans la gestion des opérations.
- Salaire + bonification
- Horaire du mercredi au dimanche

Le quotidien :

Relevant de la direction, le ou la gérant(e) est responsable de la gestion complète des opérations du restaurant. La personne recherchée possède une excellente compréhension des opérations en restauration ainsi qu'une solide expérience en gestion financière, administrative et humaine.

- Assurer le bon fonctionnement quotidien du restaurant.
- Veiller au maintien des standards de qualité et de service à la clientèle.
- Superviser l'ouverture et la fermeture de l'établissement.
- Assurer le suivi des ventes et des principaux indicateurs de performance.
- Participer à la gestion comptable et administrative du restaurant.
- Produire et analyser différents rapports de gestion.
- Participer à l'élaboration et au suivi des budgets.
- Analyser et contrôler les coûts alimentaires (Food Cost).
- Optimiser les achats et les processus d'approvisionnement.
- Analyser et contrôler les coûts de main-d'œuvre (Labor Cost).
- Mettre en place des stratégies visant à améliorer la rentabilité de l'établissement.
- Participer au recrutement, à l'accueil et à l'intégration des nouveaux employés.
- Former, encadrer et mobiliser les membres de l'équipe.
- Effectuer les commandes auprès des fournisseurs.
- Négocier et maintenir de bonnes relations avec les fournisseurs.
- Veiller à la qualité et à la conformité des marchandises reçues.

**Le profil :**

- Minimum de cinq (5) années d'expérience dans un poste de gestion en restauration.
- Expérience significative en gestion d'équipe.
- Excellente maîtrise des concepts de Food Cost, Labor Cost et gestion des inventaires.
- Bonne connaissance des principes comptables et financiers.

Compétences recherchées :

- Leadership mobilisateur
- Sens de l'organisation
- Autonomie
- Gestion des priorités
- Rigueur

Le Privilège cherche avant tout :

Une personne motivée, curieuse et passionnée. Quelqu'un qui souhaite s'investir à long terme dans une entreprise en croissance et développer une carrière dans un Restaurant de prestige.

Le poste vous intéresse ?

Envoyez votre CV à francis@g-rh.ca