mgaudet@cogir.net

Ville : rue Arthur-Rousseau

Date de publication : 11 novembre 2026

Date d'entrée en poste : 11 novembre 2026

Responsable de salle à manger

Organisation

La Roseraie

Secteur d'activité : Autre

Description de l'offre

Vous êtes une personne à l'écoute, empathique et vous aimez être au service des autres ? Vous cherchez à donner un sens à votre travail, à être proactif tout en faisant partie de la solution? Chez Cogir, nous avons besoin de gens comme vous ! Rejoignez notre équipe dynamique et participez à une communauté où chaque action compte. Ici, vous aurez l'opportunité de vous épanouir dans un emploi stable et gratifiant, en faisant une réelle différence chaque jour.

DESCRIPTION DU POSTE:

Le/la responsable de la salle à manger planifie et dirige les activités relatives au service en salle à manger. Il/elle s'assure du bon fonctionnement du service des repas, gère le personnel s'y référant et veille au maintien d'un service client hors pair.

Poste permanent à temps plein, 40 heures, de jour.

RÔLE ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES:

- Collaborer avec les employés de la cuisine pour assurer un bon travail d'équipe
- Collaborer avec les employés de la cuisine pour assurer un bon travail d'équipe
- Collaborer à la préparation des menus en proposant ses idées
- Collaborer à la préparation des menus en proposant ses idées
- Contribuer au maintien de la propreté de la salle à manger et cuisine en assumant quelques tâches ménagères, en collaboration avec l'équipe
- Contribuer au maintien de la propreté de la salle à manger et cuisine en assumant quelques tâches ménagères, en collaboration avec l'équipe
- Effectuer la prise d'inventaire du matériel de service et procéder aux achats si nécessaire en respectant les budgets
- Effectuer la prise d'inventaire du matériel de service et procéder aux achats si nécessaire en respectant les budgets
- Effectuer toutes autres tâches connexes
- Effectuer toutes autres tâches connexes
- Former, coacher et assister les membres de son équipe.
- Former, coacher et assister les membres de son équipe.
- Gérer la salle à manger ainsi que l'équipe sous sa responsabilité.
- Gérer la salle à manger ainsi que l'équipe sous sa responsabilité.
- Gérer les réservations
- Gérer les réservations
- Participer au montage des assiettes
- Participer au montage des assiettes
- Veiller à utiliser une méthode de travail conforme aux règles de santé et sécurité ainsi qu'aux normes de salubrité en vigueur
- Veiller à utiliser une méthode de travail conforme aux règles de santé et sécurité ainsi qu'aux normes de salubrité en vigueur

EXPÉRIENCE ET QUALIFICATIONS:

- Bon joueur d'équipe
- Connaissance de Maître D (un atout)
- Expérience minimale de 3 à 5 ans en restauration
- Bonne communication
- Expérience en gestion d'équipe

LES AVANTAGES:

- Rabais corporatifs
- Salaire à discuter
- Congés mobiles
- Congés sociaux
- Vacances
- Approche humaine de gestion
- Horaire stable
- Opportunité de carrière

- Une équipe accueillante et tissée serrée!

STATUT D'EMPLOI:

Permanent: temps plein

L'HORAIRE DE TRAVAIL:

Jour