



LA TOHU EST À LA RECHERCHE D'UN(E) RESPONSABLE ALIMENTAIRE ET BARS (POSTE PERMANENT – 30 HEURES/SEMAINES)

Située au cœur de la Cité des arts du cirque, la TOHU est un lieu de diffusion, de création, d'expérimentation et de convergence entre culture, environnement et engagement communautaire. Elle est devenue, depuis sa création, en 2004 une référence en matière de développement durable par la culture.

Portée par des valeurs de sens : le respect, la solidarité, l'audace et le plaisir, **La TOHU recherche une personne à même de planifier, organiser, et évaluer les activités alimentaires et de bars lors des événements.**

MISSIONS PRINCIPALES :

Sous la responsabilité de la Directrice des opérations et des événements, le/la titulaire du poste assurera les mandats suivants :

- Assurer la gestion administrative du service dans le respect du budget et des échéanciers.
- Établir le planning prévisionnel et en faire le suivi (équipements, ressources humaines et matériels...).
- Gérer les inventaires, les achats et l'approvisionnement en lien avec la cuisine, le bar et le catering.
- Rechercher des fournisseurs, gérer la relation commerciale et proposer une offre traiteur.
- Proposer et formaliser les menus, les recettes, les prix de vente et tout processus lié au service.
- Participer à l'amélioration des outils et procédures de fonctionnement.
- Assurer le suivi et la cohérence des données de l'outil de gestion.
- Coordonner la gestion des opérations journalières et événementielles.
- Travailler en étroite collaboration avec les interlocuteurs internes en lien avec l'accueil du public et/ou l'évènement.
- Gérer les ressources humaines de son département (embauche, formation, rendement...)
- Accompagner ses équipes lors de la prise de poste et lors des différents événements.
- Réaliser les bilans des activités et des événements et proposer des améliorations.
- Respecter et relayer les consignes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

EXIGENCES PROFESSIONNELLES ET HABILITÉS SPÉCIFIQUES

- DEP en gestion de service alimentaire, cuisine et une expérience dans un service alimentaire de 3 à 5 ans.
- Expérience en coordination d'équipe et en gestion administrative.
- Expérience en service à la clientèle et accueil du public.
- Formation accréditée par la MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire.
- Permis de conduire et véhicule requis.

APTITUDES ET CARACTÉRISTIQUES PERSONNELLES

- Capacité à animer, intégrer et former des préposés cuisine.
- Rapidité d'exécution, sens de l'organisation et consciencieux de la qualité.
- Autonome, rigoureux et fiable.
- Force de proposition et de créativité.
- Capacité à travailler en équipe et habiletés de communication;
- Capacité d'organisation et de planification;

CONDITIONS DU POSTE

- Contrat permanent – 30 heures/semaine avec possibilité à 37.5 heures/semaine ultérieurement – Horaires variables
- Flexibilité à travailler occasionnellement le soir et les fins de semaines.

Si vous souhaitez nous rejoindre, soumettez votre candidature en signifiant ce qui vous motive au plus tard le **7 octobre 2020** à l'adresse courriel suivante : **drh@tohu.ca**. **Vous prendrez soin de nous indiquer vos attentes salariales dans votre lettre de présentation.** Veuillez noter que seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

Note : l'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.