



# COORDONNATEUR RESTAURATION- BAR-BOUTIQUE

## Responsabilités

- Assure le bon fonctionnement de la crèmerie, du restaurant, de la boutique et du bar;
- Planifie et organise les horaires des employés de son équipe;
- Organise la gestion des repas pour les camps, les groupes et les opérations quotidiennes;
- Gère les inventaires et effectue les commandes pour les différents secteurs d'activités;
- Contrôle les coûts, gère les stocks, et assure la rentabilité des opérations;
- Prépare les horaires de nettoyage de la crèmerie;
- Vérifie et effectue la conciliation des caisses;
- Responsable de la mise en marché et du marketing des produits offerts;
- Assigne et planifie les tâches et effectue les vérifications requises selon les normes du MAPAQ;
- Responsable du contrôle qualité;
- Évalue, encadre et forme les employés de son équipe;
- Assure l'application des programmes de santé et sécurité, d'hygiène et de salubrité;
- Responsable de l'ouverture et/ou de la fermeture du site lors des journées en poste;
- Toutes autres tâches connexes.

## Profil recherché

- Sens de l'organisation
- Créativité
- Capacité à travailler sous pression
- Habileté à trouver des solutions
- Intérêt pour la gestion d'entreprise
- Rigueur
- Autonomie

## Qualifications

- Expérience dans le domaine de la restauration
- Expérience dans la gestion d'équipe
- Bonne habileté en informatique
- Connaissance du fonctionnement de la plage



Du 4 mai au 31 août

**Salaire horaire entre  
25,24\$ à 30,39\$**

*Horaire samedi au lundi  
et jeudi*

**SE JOINDRE À L'ÉQUIPE DE LA  
PLAGE, C'EST PRENDRE PART  
À L'ÉVOLUTION, C'EST DE  
VOULOIR CRÉER UN UNIVERS  
INSTAGRAMABLE ET LUDIQUE.  
C'EST AUSSI DE VOULOIR  
RAMENER LA COMMUNAUTÉ  
ET OFFRIR UNE EXPÉRIENCE  
INOUBLIABLE. C'EST DE  
DÉFINIR NOTRE SIGNATURE!!!**



**Envoyez votre CV à  
[cdps@st-zotique.com](mailto:cdps@st-zotique.com)  
avec la référence du poste  
avant le 16 février 2026.**