



Restaurant Manager– Exit 79 Restaurant Grand Falls (Opening Soon)

Job Summary:

Reporting to the Hotel General Manager, a Restaurant Supervisor responsibilities include maintaining the restaurant's revenue, profitability and quality goals. You will ensure efficient restaurant operation, as well as maintain high production, productivity, quality, and customer-service standards.

DUTIES & RESPONSIBILITIES

The following is a list of the essential duties and responsibilities of this job. The tasks and time spent performing each task may vary as business needs require. The management of Exit 153 Restaurant / Amsterdam Inn & Suites maintains the right to modify job duties and responsibilities at its discretion.

Restaurant Supervisor responsibilities include:

Job brief

Responsibilities:

To be successful in this role, you will need management skills and with experience in both front and back of the house. We want you to know how to oversee the dining room, check-in with customers and balance seating capacity. Back of the house management experience is also essential, as you'll hire qualified Wait Staff, Host / Hostess/ Bartender /Bus Persons , set work schedules, oversee food delivery and make sure we comply with health and safety restaurant regulations.

The Restaurant Supervisor is expected to lead by example. The position requires that you be there to support staff during busy moments in our fast-paced environment. Ultimately, you will ensure the restaurant runs smoothly and customers have pleasant dining experiences.

Requirements:

- Coordinate daily Front of the House and Back of the House restaurant operations
- Deliver superior service and maximize customer satisfaction
- Respond efficiently and accurately to customer complaints



www.amsterdaminns.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex



- Regularly review product quality and research new vendors
- Organize and supervise shifts
- Appraise staff performance and provide feedback to improve productivity
- Estimate future needs for goods, and products
- Ensure compliance with sanitation and safety regulations
- Manage restaurant's good image and suggest ways to improve it
- Control operational costs and identify measures to cut waste
- Create detailed reports on weekly, monthly and annual revenues and expenses
- Promote the brand in the local community through word-of-mouth and restaurant events
- Recommend ways to reach a broader audience (e.g. discounts and social media ads)
- Train new and current employees on proper customer service practices
- Implement policies and protocols that will maintain future restaurant operations
- The ability to stand for long hours
- Ability to follow all sanitation procedures
- Ability to work in a team
- Very good communication skills
- Excellent physical condition and stamina
- Has a excellent knowledge of wines, wine service & good understanding of all alcoholic beverage service
- Has a good knowledge of the food menu, cooking methods, menu item ingredients
- Maintains an excellent working relationship with the Chef and Hotel Management

QUALIFICATIONS

To perform this job successfully, an individual must be able to perform each essential duty listed above satisfactorily. The requirements listed below are representative of the knowledge, skills, and abilities required. Employees who do not possess the requirements for a job at the time of





hire are expected to attain the skills, knowledge and abilities required within a specified period of time as agreed upon, in writing, with the Hotel General Manager. Reasonable accommodations may be made to enable individuals with disabilities to perform the essential functions.

Characteristic and Ability Requirements

- Proven work experience as a Restaurant Supervisor , Catering Supervosor or similar role
- Proven customer service experience as a manager
- Extensive food and beverage (F&B) knowledge, with ability to remember and recall ingredients and dishes to inform customers and wait staff
- Familiarity with restaurant management software, such as web based ordering software and Maître d
- Strong leadership, motivational and people skills
- Acute financial management skills

Educational Requirements

- Education Required: BSc degree in Business Administration; hospitality management or culinary
- Schooling is a plus

Other Education/Certification/Training preferred: Food Safety and Work Safe Training

Work Experience Requirements

- Proven work experience as a Restaurant Supervisor, or similar role
- Proven customer service experience as a manager
- Extensive food and beverage (F&B) knowledge, with ability to remember and recall ingredients and dishes to inform customers and wait staff





Other Requirements

- Must be eligible to legally work in Canada
- Well groomed
- Personable

Technical Requirements

- Equipment: POS System
- Software: restaurant management software, like OpenTable and Maître d

Physical Requirements

This position requires a moderate level of physical exertion; standing for long periods of time; occasional lifting of up to 25 pounds. A low intensity of sensory effort is required.

Working Conditions

This position requires the individual to perform primarily indoors, in a kitchen environment.

To apply email your resume to communications@amsterdaminns.com (please include the position in the subject line).



www.amsterdaminns.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex



Description du poste - Responsable de restaurant

RÉSUMÉ DU POSTE

Sous la responsabilité du directeur général de l'hôtel, le responsable du restaurant a pour mission de veiller au respect des objectifs du restaurant en matière de chiffre d'affaires, de rentabilité et de qualité. Vous devrez garantir le bon fonctionnement du restaurant et maintenir des normes élevées en matière de production, de productivité, de qualité et de service à la clientèle.

FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

Vous trouverez ci-dessous la liste des principales fonctions et responsabilités liées à ce poste. Les tâches à accomplir et le temps consacré à chacune d'entre elles peuvent varier en fonction des besoins de l'entreprise. La direction du restaurant Exit 79 / Amsterdam Inn & Suites se réserve le droit de modifier les fonctions et responsabilités liées à ce poste à sa discrétion.

Les responsabilités du responsable de restaurant comprennent :

Description du poste

Responsabilités :

Pour bien vous acquitter de ces fonctions, vous devrez posséder des compétences en gestion et une expérience tant en salle qu'en cuisine. Vous devrez savoir superviser la salle, accueillir les clients et gérer l'occupation des tables. Une expérience en gestion des coulisses est également indispensable, car vous devrez recruter du personnel de service qualifié (serveurs, hôtes/hôtesse, barmans, suiteurs e), établir les horaires de travail, de superviser la livraison des produits alimentaires et veiller au respect des règlements en matière de santé et de sécurité dans le secteur de la restauration.

Le responsable de restaurant doit montrer l'exemple. Ce poste exige que vous soyez présent pour soutenir l'équipe pendant les heures de pointe dans notre environnement dynamique. Ultimement, vous veillerez au bon fonctionnement du restaurant et à ce que les clients passent un agréable moment.



www.amsterdaminn.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex



Conditions requises

- Coordonner les opérations quotidiennes du restaurant, tant en salle qu'en cuisine
- Offrir un service d'excellence et optimiser la satisfaction des clients
- Répondre avec efficacité et précision aux plaintes des clients
- Contrôler régulièrement la qualité des produits et rechercher de nouveaux fournisseurs
- Organiser et superviser les horaires de travail
- Évaluer le rendement du personnel et fournir des commentaires constructifs pour améliorer la productivité
- Estimer les besoins éventuels en marchandises et en produits
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Gérer l'image de marque du restaurant et proposer des moyens de l'améliorer
- Contrôler les coûts d'exploitation et identifier des mesures pour réduire le gaspillage
- Produire des rapports détaillés sur les recettes et les dépenses hebdomadaires, mensuelles et annuelles
- Promouvoir la marque au sein de la communauté locale par le bouche-à-oreille et des événements organisés au restaurant
- Recommander des moyens d'atteindre un public plus large (par exemple, des rabais et des publicités sur les réseaux sociaux)
- Former les nouveaux employés et le personnel actuel aux bonnes pratiques en matière de service à la clientèle
- Mettre en œuvre des politiques et des protocoles visant à assurer la pérennité des activités du restaurant
- Capacité à rester debout pendant de longues heures
- Capacité à respecter toutes les procédures en matière d'hygiène
- Capacité à travailler en équipe
- Très bonnes compétences en communication





- Excellente condition physique et bonne endurance
- Posséder une excellente connaissance des vins, du service du vin et une bonne compréhension de l'ensemble du service des boissons alcoolisées
- Posséder une bonne connaissance de la carte des plats, des méthodes de cuisson et des ingrédients des plats
- Entretenir d'excellentes relations de travail avec le chef et la direction de l'hôtel

COMPÉTENCES

Pour bien s'acquitter de ces fonctions, le candidat doit être capable d'accomplir de manière satisfaisante chacune des tâches essentielles énumérées ci-dessus. Les exigences énumérées ci-dessous reflètent les connaissances, compétences et aptitudes requises. Les employés qui ne possèdent pas les qualifications requises pour le poste au moment de leur embauche sont tenus d'acquérir les compétences, connaissances et aptitudes requises dans un délai déterminé, convenu par écrit avec le directeur général de l'hôtel. Des aménagements raisonnables peuvent être mis en place pour permettre aux personnes handicapées d'exercer les fonctions essentielles.

Exigences en matière de caractéristiques et de compétences

- Expérience professionnelle avérée en tant que responsable de restaurant, responsable de service de traiteur ou dans un poste similaire
- Expérience avérée en service à la clientèle en tant que gestionnaire
- Connaissances approfondies dans le domaine de la nourriture et des breuvages, avec la capacité de mémoriser et de se souvenir des ingrédients et des plats afin d'informer les clients et le personnel de salle
- Maîtrise des logiciels de gestion de restaurant, tels que les logiciels de commande en ligne et Maître d
- Solides compétences en matière de leadership, de motivation et de relations humaines
- Compétences pointues en gestion financière

Antécédents scolaires

- Formation requise : baccalauréat ès arts en administration des affaires ; une formation en gestion hôtelière ou en cuisine constitue un atout





- Autres formations/certifications/formations souhaitées : formation dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la sécurité au travail

Exigences en matière d'expérience professionnelle

- Expérience professionnelle avérée en qualité de responsable de restaurant ou à un poste similaire
- Expérience avérée en service à la clientèle en tant que gestionnaire
- Connaissances approfondies dans le domaine de la nourriture et des breuvages, avec la capacité de mémoriser et de se souvenir des ingrédients et des plats afin d'informer les clients et le personnel de salle

Autres exigences

- Être autorisé à travailler légalement au Canada
- Apparence soigné(e)
- Avoir une bonne présentation

Exigences techniques

- Équipement : système de caisse
- Logiciels : logiciels de gestion de restaurant, tels qu'OpenTable et Maître d

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV à communications@amsterdaminn.com (veuillez indiquer le poste dans l'objet du courriel).



www.amsterdaminn.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex