

Voici comment postuler :

Si vous êtes inscrit-e au Collectif, merci de contacter votre conseiller-ère en emploi .

Si vous n'êtes pas inscrit-e au Collectif, contacter **Laura Noyer**: laura@cfiq.ca ou par téléphone au 514 374-7999 poste 202

**LE GROUPE
ANTONOPOULOS**

Nous sommes une entreprise familiale en pleine croissance, qui possède et exploite 5 hôtels-boutiques, 14 concepts de restauration et 2 spas, le tout concentré dans le Vieux-Montréal. Plus de 1200 employés sont au service de nos invités au sein de nos établissements et 60 employés travaillent au siège social. Notre culture d'entreprise, primordiale au succès de notre équipe, met de l'avant notre passion pour l'accueil et le service de nos invités, favorise un esprit d'équipe au travail, et encourage l'audace de faire les choses différemment. Nous attendons de chaque employé d'être des joueurs d'équipe enthousiastes et positifs, ainsi que de partager notre ambition de se démarquer dans un milieu très compétitif.

SUITEUR(SE)

Sous la supervision du responsable de service et du chef, le suiteur a comme principale responsabilité d'assurer le bon roulement et la bonne communication entre la cuisine et la salle.

Fonctions essentielles de l'emploi:

- Annoncer les bons de commandes à la passe au chef et sa brigade;
- Assurer la constance des plats au niveau visuel et de la chaleur avant l'envoi en salle;
- Être seul responsable de toute communication entre la salle à manger ainsi que la cuisine;
- Faire respecter les standards imposés sur la présentation et qualité des plats sortants de la cuisine et être juge de ce qui se rend en salle;
- Gérer le temps et la cadence nécessaire au bon déroulement du service pour chaque table;
- Avoir une connaissance accrue des produits afin d'assurer un service rapide et précis;
- Lors de l'inspection visuel des plats, nettoyer les assiettes de toute bévüe;
- Travailler en collaboration avec l'équipe de cuisine et l'équipe de salle afin d'assurer un service efficace et adéquat pour les clients

Qualifications et compétences requises:

- 2 ans d'expérience dans le même poste ou un poste similaire;
- Expérience dans un environnement à haut volume;
- Formation en service de la restauration ou en cuisine (atout);
- Sens développé de la gestion du stress et des priorités;
- Leadership et excellentes habiletés de communication;
- Autonomie et sens de l'initiative;
- Être disponible sur un horaire de soir et les fins de semaine.
- Bilinguisme