

Mixologue / Barman (H/F)

Si tu as envie de participer à l'ouverture d'un nouveau bar à gin,
Si tu as à cœur de mettre en valeur les produits d'ici,
Si tu as le même amour que nous du travail bien fait,
Si le plaisir du client est ta priorité,
Si tu aimes aller au-delà des attentes,
Si tu as envie de travailler à quelques minutes de chez toi... de ne plus t'énerver dans les embouteillages,
Si tu prends des initiatives qui facilitent le travail d'équipe...
Alors nous voulons te parler dès maintenant.

Ce que nous t'offrons :

L'Hôtel Mortagne est le plus beau et moderne complexe 4 étoiles indépendant de la Rive-Sud de Montréal, avec 190 chambres, un centre de congrès, des salles de réunion, un restaurant, un bar à gin, un service traiteur, et bien d'autres projets...

Si tu veux trouver une nouvelle famille professionnelle, nous t'attendons!

Nous t'offrons notre modèle basé sur la proximité, l'écoute, l'épanouissement, le développement des compétences... avec du fun et un grand esprit collectif.

Ce que nous attendons de toi :

- Conceptualiser la carte des cocktails,
- Animer l'expérience cocktail du bar,
- Guider les invités dans le menu et le choix des spiritueux, cocktails, vins, digestifs, cafés alcoolisés et autres boissons,
- Prendre, préparer et servir les commandes, encaisser les paiements,
- Préparer et fabriquer les sirops, les infusions, les garnitures et ingrédients nécessaires pour les cocktails,
- Maintenir une propreté irréprochable,
- Recruter et former l'équipe de barmans,
- Mettre en place un standard de perfectionnement des techniques, des compétences et des connaissances pour l'équipe,
- Être à l'affût des nouveaux produits et des nouvelles tendances du marché,
- Gérer les inventaires et les dépôts,
- Bilinguisme (français et anglais) tant à l'oral qu'à l'écrit;
- Toutes autres tâches connexes.

Les petits plus qui feront que nous aurons envie de retenir ta candidature:

- 2 ans d'expérience en tant que mixologue,
- Expérience et/ou formation en hôtellerie et/ou restauration : un atout,
- Connaissance des logiciels Maître D et la suite Office : un atout,
- Participation à des concours dans l'industrie : un atout,
- Professionnel, créatif, enthousiaste, énergique,
- Capable de travailler sous pression et avec des horaires flexibles (soir et fin de semaine)

Voici ce qu'on t'offre en plus :

- Stationnement gratuit
- Repas à tarif réduit
- Salle de gym à disposition