

Chef d'équipe au Café de l'île

Pavillon de l'île, île Saint-Bernard - Châteauguay (1 poste temps plein permanent)

Vous avez de l'expérience en restauration, vous avez un naturel pour mobiliser une équipe et vous avez à cœur d'offrir une expérience client de qualité? Le Café de l'île est à la recherche d'une personne fiable, rassembleuse et engagée, prête à contribuer activement au succès de l'entreprise et au bien-être de son équipe.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Poste temps plein permanent, 35h semaine
- Entrée en fonction : mi-mars 2026
- Horaire de jour incluant des fins de semaines
 - Possibilité de 4 jours/semaine
 - Horaire flexible
- Assurance collective et programme de REER avec participation de l'employeur
- Programme avantageux de congés mobiles et de vacances
- Gratuités et rabais sur nos produits et services
- Ambiance de travail conviviale et possibilité de participer aux événements d'équipe
- Une mission porteuse de sens : travailler dans un café aligné avec des valeurs environnementales fortes

VOTRE RÔLE AU SEIN DE L'ÉQUIPE

Relevant du chef de service du Café de l'île, vous jouerez un rôle clé dans le bon fonctionnement des opérations quotidiennes, la mobilisation de l'équipe et l'atteinte des objectifs.

VOS PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Assurer une présence active sur le plancher : service au comptoir, préparation des commandes et gestion de la caisse
- Coordonner le travail quotidien de l'équipe et assurer une répartition efficace des tâches
- Mobiliser, soutenir et encadrer l'équipe dans un esprit de collaboration et de respect
- Mettre en valeur les produits du café et de la boutique afin de maximiser les ventes et l'expérience client
- Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail
- Appuyer les processus d'embauche, de formation, d'intégration et d'évaluation des employé·e·s
- Contribuer à la gestion des inventaires et des commandes
- Agir comme personne-ressource sur le terrain et assurer un lien fluide avec le chef de service

LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS

- Minimum de **2 ans d'expérience en restauration**, incluant de la **gestion ou coordination d'équipe**
- Leadership positif, sens des responsabilités et fiabilité
- Excellentes aptitudes en service à la clientèle et en communication
- Capacité à travailler avec autonomie et peu de supervision
- Sens de l'organisation, rigueur et souci du détail
- Esprit d'initiative et capacité à gérer les priorités
- Aptitude à mobiliser une équipe autour d'objectifs communs
- Bilinguisme anglais-français requis

PRÊT.E À RELEVER LE DÉFI ?

Postulez dès maintenant : ilesaintbernard.ca/postesdisponibles

Ou envoyez votre CV à marie.landry@heritagesaintbernard.qc.ca avant le 15 février 2026.

👉 Seules les personnes retenues seront contactées.

Rejoignez une équipe passionnée au cœur d'un site naturel exceptionnel!