

Description de poste : Cheffe serveuse (Responsable de salle / Serveuse principale)

Supérieur hiérarchique : Direction générale

Résumé du poste:

La Cheffe serveuse est un rôle clé dans l'expérience culinaire au Club de Golf de Farnham. Présente sur le plancher, elle assure un service exemplaire tout en dirigeant l'équipe en salle, en veillant au respect des standards et en contribuant à l'organisation quotidienne des opérations. Elle agit comme référence terrain, assure une communication fluide avec la cuisine et le bar, et coordonne l'exécution du service lors des événements et banquets. En travaillant au Club de Golf de Farnham, vous ferez partie d'un environnement chaleureux et professionnel, offrant une expérience gastronomique dans un cadre exceptionnel.

Conditions et rémunération :

- 21 à 25 \$/heure + pourboires sur les quarts comportant du service en salle
- Le taux horaire demeure le même, que des pourboires soient perçus ou non
- Pourboires applicables uniquement lors des quarts où des tâches de service sont effectuées.
- Poste saisonnier : 1er avril au 31 octobre (30 semaines) + gestion des soupers des fêtes.
- 30 à 40 heures/semaine (jours, soirs, fins de semaine)
- Prime événementielle pour les événements majeurs

Leadership sur le plancher :

- Accueillir chaleureusement les clients et s'assurer d'une expérience fluide et professionnelle dès leur arrivée.
- Diriger le service pendant les quarts : répartition des sections, priorités, rythme de service et gestion du flot.
- Donner l'exemple en tout temps (fiabilité, attitude, présentation, standards de service).
- Intervenir rapidement et avec jugement lors de situations délicates.
- Assurer une présence active sur le plancher afin de maintenir une ambiance positive, structurée et efficace.

Supervision de l'équipe et encadrement :

- Superviser les serveurs/serveuses durant les quarts et assurer le respect des standards.
- Coacher l'équipe en temps réel (qualité de service, langage, séquence de service, professionnalisme).
- Former et intégrer les nouvelles recrues, en s'assurant qu'elles maîtrisent les procédures et attentes du Club.
- Favoriser un esprit d'équipe fort, basé sur le respect, la collaboration et la performance.
- Signaler à la direction toute problématique de performance ou de comportement nécessitant un suivi.

Gestion des horaires et coordination opérationnelle :

- Créer et gérer l'horaire hebdomadaire de l'équipe en salle, en fonction des besoins opérationnels et des achalandages.
- Gérer les disponibilités, remplacements, changements de dernière minute et communications à l'équipe.
- Participer aux ouvertures et fermetures lorsque requis (mise en place, préparation, sécurisation, propreté).
- Participer à l'organisation de la salle : stations, réassorts, propreté, disposition selon les réservations et la météo (terrasse).

Coordination cuisine / bar et communication :

- Assurer une communication constante et efficace avec la cuisine et le bar.
- Transmettre clairement les commandes, demandes spéciales et allergies avec rigueur.
- Participer activement aux briefings quotidiens pour se tenir informée des priorités, promotions, menus et événements.





Événements et banquets :

- Coordonner la mise en place des événements (banquets, tournois, groupes) en collaboration avec la direction et la cuisine.
- Encadrer l'équipe lors des événements : réunion préparatoire, répartition des tâches, séquence de service, standards, satisfaction client.
- Superviser l'exécution du service banquet pour assurer un déroulement professionnel, efficace et cohérent.
- Assurer un suivi terrain et proposer des ajustements pour améliorer l'expérience lors des événements futurs.

Standards et contrôle qualité :

- Respecter et faire respecter les standards élevés de présentation, service et hygiène du Club.
- S'assurer que la salle, les tables et les stations de service demeurent propres et organisées tout au long du service.
- Appliquer les protocoles de service, les codes vestimentaires et les procédures opérationnelles.
- Contribuer aux initiatives de durabilité (réduction du gaspillage, bonnes pratiques, utilisation de produits locaux lorsque possible).

Gestion des paiements (lorsque applicable) :

- Soutenir l'équipe dans l'utilisation du système POS et la gestion des encaissements au besoin.
- Assurer un suivi rigoureux des transactions lorsque responsable d'un quart (selon procédure interne).
- Agir comme référence en cas de problème technique ou d'erreur de facturation, et escalader au besoin.

Qualifications :

- Expérience solide en service (restaurant, hôtel, club privé ou environnement similaire).
- Expérience en supervision, leadership ou rôle de responsable de salle (atout important).
- Excellentes compétences en communication et en service à la clientèle.
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement rapide et sous pression, tout en gardant le contrôle du plancher.
- Sens aigu du détail, de la présentation et des standards.
- Connaissance des techniques de service et des pratiques d'hygiène alimentaire.
- Attitude professionnelle, maturité et capacité à mobiliser une équipe.
- Excellente communication en français; l'anglais est un atout.
- Flexibilité d'horaire (soirs, week-ends, jours fériés selon l'achalandage et les événements).
- Capacité à rester debout durant de longues périodes et à effectuer les tâches physiques liées au service.

Avantages et opportunités de croissance :

- Environnement de travail exceptionnel : Travaillez dans un cadre naturel unique au sein d'un club reconnu pour son excellence.
- Développement professionnel : Possibilité de perfectionnement (standards de service, leadership, événements, outils numériques/POS).
- Avantages pour les employés : Accès aux installations du club en dehors des heures de travail (selon politiques en vigueur) et opportunités de développement au sein de l'équipe.
- Programme de reconnaissance : Les performances et l'engagement sont valorisés et reconnus.

Candidature :

Rejoignez une équipe passionnée et contribuez à offrir une expérience culinaire exceptionnelle au Club de Golf de Farnham. Si vous êtes motivée par un rôle de leadership terrain et un environnement dynamique centré sur la satisfaction des clients, envoyez votre candidature à dg@farnhamgolf.com.

