

## **APPEL DE CANDIDATURES**

Les membres de l'association de baseball Saint-Jérôme sont invités à poser leur candidature pour le poste de ;

Responsable de la restauration

### **Processus pour poser votre candidature.**

- Avoir été membre de l'association de baseball Saint-Jérôme en 2016
- Remplir le formulaire de candidature ci-joint et le retourner à ; **cloutier.patrick68@hotmail.com**, sous l'appellation " **Candidature responsable de la restauration**" au plus tard **le 1<sup>er</sup> décembre 2016. 18h00.**
- Soumettre un bref «profil de candidat »

### **Définition de l'emploi :**

En lien avec la direction, et sous la responsabilité du trésorier, le responsable de la restauration met en place des outils permettant de transmettre les informations aux autres personnes de l'équipe, il veille également à favoriser le bon déroulement.

### **Missions principales :**

- Veille à la propreté, l'hygiène (HACCP)
- Gestion des stocks (inventaires avant et après exploitation, commandes auprès des fournisseurs, vérification des livraisons...)
- Relation avec les fournisseurs : analyse les offres et les coûts afin d'optimiser les tarifs, dans le respect de la politique tarifaire du lieu.
- Suivi des achats : classe les factures, anticipe les achats et effectue un récapitulatif des dépenses et des recettes au trésorier.
- Gestion des caisses : évalue les besoins en monnaie, vérifie les caisses quotidiennes, effectue les remises au trésorier.
- Mise à jour des outils de gestion mis en place par la direction administrative.
- En lien avec la direction, vérification de la tenue des objectifs qualitatifs et quantitatifs.
- Animations autour de la consommation responsable : prend en charge et encadre les événements.
- Participation régulière au conseil d'administration : informe les administrateurs du fonctionnement, contribue à l'adaptation souhaitable des services et produits, propose de nouvelles initiatives ou actions à mettre en œuvre.

### **Savoir-faire :**

- Expérience en service bar et restauration
- Comprendre les enjeux du lieu et proposer des solutions adaptées
- Apprécier le fonctionnement associatif
- Savoir négocier et développer des relations de confiance avec les fournisseurs
- Savoir communiquer des enjeux et effectuer des comptes rendus

### **Savoir-être :**

- Rigoureux/se, organisé/e, impliqué/e, ponctuel/le
- Dynamique, autonome, polyvalent/e
- Sens commercial et qualité relationnelle
- Aptitude au travail en équipe
- Capacité d'analyse et de proposition
- Intérêt particulier pour le domaine culturel et sens de l'utilité sociale

**Liaisons fonctionnelles :**

- Avec les fournisseurs, les clients, les bénévoles, et le public en général.
- Ouverture et fermeture.
- Faire et gérer les horaires des bénévoles.
- Recrutement des bénévoles.
- Travail régulier en soirée et fin de semaine.

**Modalités du poste :**

- +/- 25 heures/semaines
- Rémunération envisagée : Kilométrage pour les achats.
- Date d'embauche prévue : novembre 2016.

**FORMULAIRE DE CANDIDATURE AU POSTE DE RESPONSABLE DE LA RESTAURATION**

**Toute les cases doivent être compléter, sinon le formulaire sera rejeté automatiquement**

NOM ;	PRÉNOM ;
ADRESSE COMPLET ;	COURRIEL ;
TÉLÉPHONE ;	CELLULAIRE ;
FAIRE UNE DESCRIPTION DU POURQUOI VOUS SERIEZ LA PERSONNE TOUTE DÉSIGNÉ (É) POUR COMBLÉ (E) LE POSTE DE RESPONSABLE DE LA RESTAURATION.	

SIGNATURE	____/____/____ DATE
-----------	------------------------

**SIGNATURE ÉLECTRONIQUE ACCEPTÉE**