

RESPONSABLE DES BARS ET DE LA COORDINATION DES COCKTAILS

Nous sommes à la recherche de notre futur.e RESPONSABLE DES BARS ET DE LA COORDINATION DES COCKTAILS.

QUI SOMMES-NOUS?

Québec Cinéma est un organisme à but non lucratif, dont la mission est d'assurer le rayonnement du cinéma québécois et de ses artistes par la promotion et l'éducation. La découvrabilité de notre cinématographie nationale et la sensibilisation des publics sont au cœur même des préoccupations de l'organisme qui offre une riche programmation scolaire avec son Lab Québec Cinéma. Porteur des trois plus grandes vitrines du cinéma québécois, les Rendez- vous, le Gala, la Tournée, Québec Cinéma rejoint annuellement près de 2 000 000 de personnes au Québec, au Canada et à l'international.

MANDAT:

Relevant de la direction du festival, et sous la supervision de la direction de la production, la Responsable des bars et de la coordination des cocktails coordonne la gestion des bars pendant la tenue du festival. Elle agit également à titre de personne-ressource pour la coordination des cocktails.

DESCRIPTION DE TÂCHES:

Pour le volet gestion des bars :

- Gérer les bars pendant les événements au niveau de l'approvisionnement, de l'inventaire, des ventes, des rapports quotidiens et du personnel (Buvette Super Écran, bar extérieur, bar d'appoint dans le foyer);
- Gestion des caisses pendant toute la durée du festival;
- Procéder à l'inventaire quotidien ;
- Procéder aux demandes de soumission auprès des fournisseurs du festival ;
- Gérer l'entretien et l'aménagement de la Buvette Super Écran, particulièrement lors des changements de plateau entre deux activités ;

- Recruter le personnel de bar, superviser leur travail et veiller au bon fonctionnement du bar et des activités;
- De concert avec la direction du festival et de la production, participer à l'élaboration d'une stratégie de vente pour augmenter les revenus de bar;

Pour le volet coordination des cocktails :

- Effectuer le suivi sur la vente des cocktails auprès de nos partenaires et des équipes de films:
- En collaboration avec les évènements, déterminer les menus et les tarifs des cocktails;
- Collecter des informations auprès des partenaires en termes de besoins techniques, traiteur, équipement.

Pour l'ensemble du mandat :

- Assurer un lien constant avec les équipes concernées (production, communications, partenariats et administration;
- Produire un échéancier hebdomadaire des tâches sous sa responsabilités;
- Rédiger un rapport de vente détaillé, ainsi qu'un post-mortem de fin de mandat ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes à l'emploi, entendues avec la direction.

EXPÉRIENCES / COMPÉTENCES RECHERCÉES :

- 2 années d'expérience pertinente en gestion de bar ;
- Expérience en gestion de bar durant un festival (très bon atout);
- Rigueur, sens de l'organisation, autonomie, sens des responsabilités et capacité d'encadrement;
- Esprit d'équipe, créativité, passion et dévouement ;
- Mixologie et connaissance des produits
- Aptitudes en relations interpersonnelles et service à la clientèle ;

POURQUOI NOUS REJOINDRE?

- Belle énergie au sein de l'équipe ;
- Des projets qui vous mettront au défi ;
- Mode de travail hybride Flexibilité d'horaire ;
- Congés personnels et vacances ;
- Poste temporaire à temps plein (du 3 janvier 2023 au vendredi 17 mars 2023).

Vous vous reconnaissez à travers ce descriptif, vous possédez les qualités requises et adhérez à la mission et aux valeurs de Québec Cinéma ? Nous voulons en apprendre plus sur vous !

Vous avez jusqu'au **Vendredi 18 novembre 2022** pour nous faire parvenir une lettre de motivation et votre curriculum vitae à l'attention de **Manon LOVATO** - **candidatures@quebeccinema.ca**

Nous vous remercions de votre intérêt envers Québec Cinéma, toutefois, seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées. Québec Cinéma souscrit rigoureusement à l'équité en matière d'emploi et valorise le respect de la parité et de la diversité dans sa politique d'embauche.