



Gérant(e) – Boutique et restaurant

Succursale du 490, chemin Industriel – Temps plein

À propos de La Trappe à Fromage

En Outaouais, La Trappe à Fromage est une destination incontournable pour les amateurs de fromages fins et de produits locaux. Avec plus de 300 variétés de fromages, une équipe de 100+ passionné·e·s et 7 succursales dans la région (Aylmer, Hull, Gatineau – Bellehumeur et ch. Industriel, Masson, Chelsea et Val-des-Monts), nous faisons rayonner le savoir-faire agroalimentaire d'ici.

Travailler à La Trappe à Fromage, c'est évoluer dans un environnement humain, gourmand et stimulant, où la passion, la convivialité et l'excellence guident chacune de nos actions.

Le poste est à pourvoir pour notre succursale du 490, chemin Industriel, une succursale qui combine boutique et restaurant de type casse-croûte.

Vous êtes à l'aise autant sur le plancher de vente que dans l'action d'un restaurant, et vous aimez quand ça bouge? Ce rôle est fait pour vous!

Votre rôle

Le ou la gérant(e) joue un rôle clé dans l'expérience client et le bon fonctionnement de la boutique. Vous mobilisez votre équipe autour d'objectifs communs, assurez l'excellence des opérations et contribuez activement à la croissance des ventes.

Sous la supervision du ou de la gestionnaire des succursales, votre mission est de garantir l'excellence du service à la clientèle, d'assurer l'application des procédures et de faire grandir votre équipe.

Le ou la gérant(e) assure le bon fonctionnement des opérations de la boutique et du restaurant, en veillant à une expérience client fluide et cohérente, autant pour la vente de produits que pour la restauration sur place ou pour emporter.

Vous travaillez en étroite collaboration avec le/la chef(fe) et l'équipe de cuisine afin d'assurer une coordination efficace entre la prise de commandes à la caisse, la production en cuisine et l'expérience client en salle à manger.

Vos principales responsabilités

Expérience client et ventes

- Être un leader positif incarnant les valeurs de La Trappe à Fromage : qualité, passion et convivialité
- S'assurer que chaque client vive une expérience chaleureuse, humaine et personnalisée
- Conseiller la clientèle sur les fromages fins et les produits locaux artisanaux
- Proposer des accords, produits complémentaires et services connexes (plateaux, traiteur, fidélité, dégustation)
- Gérer les commandes de plateaux personnalisés, de la recommandation à la préparation
- Intervenir rapidement et efficacement dans la gestion des situations clients

Gestion des opérations et de la boutique

- Superviser les opérations quotidiennes et assurer un environnement propre, soigné et accueillant
- Veiller à la mise en valeur des produits selon les standards de présentation
- Gérer les caisses, le coffre-fort et effectuer les vérifications nécessaires
- Assurer la maintenance des équipements ou coordonner les demandes externes
- Minimiser les pertes et assurer un bon roulement des stocks
- Veiller au respect des normes de salubrité, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Inventaire et approvisionnement

- Recevoir, vérifier, étiqueter et mettre en marché les produits

- Gérer le roulement des fromages frais et la vérification des lots
- Effectuer les inventaires (quotidiens et mensuels)
- Collaborer avec la responsable des achats pour optimiser les commandes et les stocks (plancher et système Thrive)

Gestion et mobilisation de l'équipe

- Participer au recrutement, à l'intégration et à la formation des nouveaux employé·e·s
- Agir comme personne-ressource et partager votre passion du fromage
- Élaborer et gérer les horaires, assurer les suivis d'absences et de remplacements
- Gérer les conflits avec respect et professionnalisme
- Mobiliser l'équipe à travers des défis et initiatives de vente
- Offrir du feedback continu et réaliser les évaluations de performance

Restaurant intégré à la boutique

- Assurer la coordination des opérations du restaurant (commande à la caisse, préparation en cuisine, remise des commandes)
- Collaborer étroitement avec le/la chef(fe) afin d'assurer la qualité, la constance et l'efficacité du service
- S'assurer que l'expérience client en salle à manger soit conviviale, fluide et alignée avec l'image de La Trappe à Fromage
- Gérer les périodes d'achalandage et soutenir les équipes au besoin

Profil recherché

- Expérience minimale d'un an dans un poste de gestion (commerce de détail, restauration ou environnement comparable)
- Excellentes aptitudes en service à la clientèle et en vente
- Leadership mobilisateur et capacité à encadrer, motiver et faire grandir une équipe

- Bonne compréhension des opérations quotidiennes (organisation du travail, priorités, gestion du rythme)
 - Expérience en restauration ou en environnement alimentaire, un atout important
 - Capacité à collaborer efficacement avec une équipe de cuisine
 - Intérêt marqué pour les produits alimentaires, les fromages et les produits locaux (atout)
 - Excellentes compétences en communication en français, avec une bonne maîtrise de l'anglais
 - Rigueur, autonomie et sens de l'organisation
 - Capacité à s'adapter rapidement et à travailler sous pression
 - Disponibilité flexible (jours, soirs et fins de semaine)
-

Ce que nous offrons

- Salaire compétitif et structure de bonification
- Avantages sociaux (temps plein) : dentaire, maladie et assurance vie
- Cotisation au REER FTQ
- Stationnement sur place
- Dégustations régulières et rabais employés
- Environnement de travail dynamique, humain et passionné