



Entreprise d'insertion  
Restaurant populaire  
Service traiteur

## OFFRE D'EMPLOI

### Coordinateur.trice des ventes Service Traiteur

#### PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Resto Plateau est une entreprise d'insertion sociale et professionnelle qui a pour mission de combattre la pauvreté et l'exclusion. Pour réaliser sa mission, Resto Plateau offre, entre autres, une formation dans le domaine de la cuisine et en employabilité pour des personnes d'origines culturelles diverses fortement défavorisées sur le plan de l'emploi.

#### FONCTION GÉNÉRALE

Sous la supervision du Directeur de la production, le coordinateur ou la coordinatrice des ventes du service traiteur a comme principal mandat de développer le chiffre d'affaires du service traiteur ainsi que la rentabilité de ses contrats.

#### TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Le coordinateur ou la coordinatrice des ventes aura comme tâches principales de :

- Prospecter de nouveaux clients et assurer la vente :
  - Développer, en lien avec le directeur de production, une stratégie de développement des ventes pour le service traiteur et pour les repas produits en cuisine centrale et vendus à l'extérieur.
  - Rencontrer de nouveaux clients et démarcher la clientèle cible.
  - Assurer la gestion quotidienne des ventes (rencontre des clients, résolution de problèmes).
  - Évaluer la qualité des produits et des services (livraison, équipe de service).
- Développer et améliorer l'offre produits :
  - Mettre au point une stratégie de développement de produits.
  - Superviser l'étude des coûts (prix de revient) des produits sur une base périodique.
  - Réviser les menus de façon périodique avec les chefs traiteurs (et les chefs cuisine centrale pour les repas produits en cuisine centrale et vendus à l'extérieur).
- Assurer la coordination des gros événements chez les clients (occasionnellement le soir et les fins de semaine)

#### EXIGENCES

- Intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Formation en gestion en milieu de restauration ou autre formation pertinente
- Expérience de travail en restauration, idéalement en service traiteur
- Aptitudes marquées à la vente et en service à la clientèle
- Aisance avec les chiffres et les notions de calcul de rentabilité
- Aisance avec les outils de communication
- Aptitudes au travail d'équipe
- Permis de conduire valide

#### CONDITIONS DE TRAVAIL

- 19\$ de l'heure
- Nombreux avantages (congrés payés, congés maladie, etc.)
- 37,5 heures par semaine (travail de soir et en fin de semaine occasionnel)
- Entrée en poste prévue : dès que possible

#### COMMENT POSTULER

Si ce poste vous intéresse et que vous répondez aux exigences, veuillez s'il vous plaît communiquer avec Lévis Lavoie, directeur de production au 514 527-5997 #2381 ou par courriel à: [levis.lavoie@restoplateau.com](mailto:levis.lavoie@restoplateau.com)

**Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées. Merci de votre compréhension.**