



ABOUT US

Ottawa Boat Cruise is the #1 Cruise Line in the National Capital Region. We have been serving over 10 Million customers since 1936 providing them with the finest views along the Iconic Ottawa River and Rideau Canal.

WHY WORK FOR US?

Supporting our vision to transform the Global tourism industry by 2030, we have handpicked some of the best minds in our team to help us achieve our goals. You will always feel good working with an enterprise that takes its social responsibility seriously.



(819) 246-3855



administration@ottawaboatcruise.com



ottawaboatcruise.com



895 Rue Jacques-Cartier,
Gatineau, QC J8T 2W3



Food & Beverage Manager

PROFILE

Set to open early this summer, Ottawa Boat Cruise is excited to expand its services and product line! Join our ever expanding company and operations as we launch a new series of bistros in the National Capital Region located next to our docking facilities to complement our sightseeing cruise tours. You would be part of the development team in setting up the bistros from the menu selection, staffing and training, daily operations, licensing and more, followed by the day to day operations of the bistros. In addition, the position would include managing a selection of private events onboard our signature vessel the Ottawa River Queen, known for its festive atmosphere and variety of special events such as weddings, corporate outings, theme parties and more.

JOB REQUIREMENTS

- Ability to commute/relocate:
- Ottawa, ON: reliably commute or plan to relocate before starting work (required)
- Experience : Management: 2 years (required)
- Language: French and english (required)



Food & Beverage Manager

RESPONSIBILITY

- Oversee all phases of daily food and beverage operations
- Effectively promote and work in a group environment with other department team leaders
- Develop and implement creative strategies to increase revenues and average checks via suggestive selling techniques
- Inspire, train, and develop people for promotion
- Instill a guest service attitude in all employees using a "hands-on" approach to management
- Closely monitor guests dining experiences and ensure team members are meeting expectations
- Ensure revenue and profitability goals are achieved
- Exceptional detail in follow-up
- Solid scheduling experience and creative thinking
- Follow/enforce company policies and procedures
- Assume responsibility/accountability

QUALIFICATIONS

- Excellent leadership, communication, organizational skills and fiscal responsibility
- Excellent listening skills and creative problem solving
- Strong track record maintaining consistent standards
- Solid skills selling and negotiating programs/projects
- Strong budgetary, projections, cost control skills and forecasting skills
- Requires a minimum of 2 years experience as a manager or assistant manager in restaurant/bistro/cafe settings
- Post secondary degree in Hospitality and Tourism an asset
- Bilingual, written and spoken

SALARY AND BENEFITS

- Job Types: Full-time, Permanent
- Salary: \$50,000.00-\$60,000.00 per year
- Benefits: Company events

We would love to welcome you onboard to be part of our mission! If you believe you are a suitable candidate, please send us your resume's at benoit.gatien@ekeau.com





À PROPOS DE NOUS

Croisières Outaouais est la première compagnie de croisières dans la région de la capitale nationale. Nous servons plus de 10 millions de clients depuis 1936 en leur offrant les plus belles vues le long de l'emblématique rivière des Outaouais et du canal Rideau.

POURQUOI TRAVAILLER POUR NOUS ?

Soutenant notre vision de transformer l'industrie mondiale du tourisme d'ici 2030, nous avons sélectionné certains des meilleurs esprits de notre équipe pour nous aider à atteindre nos objectifs. Vous vous sentirez toujours bien de travailler avec une entreprise qui prend sa responsabilité sociale au sérieux.



(819) 246-3855



administration@ottawaboatcruise.com



croisièresoutaouais.com



895 Rue Jacques-Cartier,
Gatineau, QC J8T 2W3



Gérant de restauration et bar

PROFIL

Croisières de l'Outaouais est excité par l'expansion de nos services et produits prévu pour cet été! Joignez-vous à notre équipe grandissante pour la grande ouverture d'une série de bistros dans la Capitale Nationale, situé à proximité de nos quais d'embarquement, qui viendront enrichir nos croisières touristiques. Vous ferez partie de l'équipe de développement des bistros allant du menu à la sélection et formation du personnel, des opérations quotidiennes et des licences, et encore plus. Le tout suivi par la gestion du jour à jour des bistros.

Additionnellement, ce poste inclus la gestion de certains événements privés à bord notre navire signature le Ottawa River Queen, connu pour son environnement festif et ses croisières spéciales comme des mariages, sorties corporatives, party thématiques etc.

EXIGENCES DE L'EMPLOI

- Capacité à se déplacer/se déplacer :
- Ottawa, ON : se déplacer de manière fiable ou planifier de déménager avant de commencer à travailler (obligatoire)
- Expérience : Management : 2 ans (obligatoire)
- Langue : Français et anglais (obligatoire)



Gérant de restauration et bar

RESPONSABILITÉ

- Superviser toutes les phases des opérations quotidiennes d'alimentation et de boissons
- Promouvoir et travailler efficacement dans un environnement de groupe avec d'autres chefs d'équipe de département
- Développer et mettre en œuvre des stratégies créatives pour augmenter les revenus et les chèques moyens via des techniques de vente suggestives
- Inspirer, former et développer des personnes pour la promotion
- Inculquez une attitude de service à la clientèle à tous les employés en utilisant une approche « pratique » de la gestion
- Surveiller de près les expériences culinaires des clients et s'assurer que les membres de l'équipe répondent aux attentes
- S'assurer que les objectifs de chiffre d'affaires et de rentabilité sont atteints
- Détail exceptionnel dans le suivi
- Solide expérience en planification et pensée créative
- Suivre/appliquer les politiques et procédures de l'entreprise
- Assumer la responsabilité/responsabilité

QUALIFICATIONS

- Excellent leadership, communication, sens de l'organisation et responsabilité financière
- Excellentes capacités d'écoute et résolution créative de problèmes
- Forte expérience en matière de maintien de normes cohérentes
- Solides compétences en vente et en négociation de programmes/projets
- Solides compétences en matière de budget, de projections, de contrôle des coûts et de prévision
- Nécessite un minimum de 2 ans d'expérience en tant que gestionnaire ou directeur adjoint dans un restaurant/bistro/café
- Diplôme d'études postsecondaires en hôtellerie et tourisme, un atout
- Bilingue, écrit et parlé

SALAIRE ET AVANTAGES SOCIAUX

- Types d'emploi : temps plein, permanent
- Salaire : 50 000,00 \$ à 60 000,00 \$ par année
- Avantages : Événements d'entreprise

Nous serions ravis de vous accueillir à bord pour faire partie de notre mission ! Si vous pensez que vous êtes un candidat approprié, veuillez nous envoyer votre curriculum vitae à

benoit.gatien@ekeau.com



Important Information

UNE INFORMATION IMPORTANT

NOTICE | REMARQUER

Please note that the period of employment may be delayed, cancelled, or shortened due to health regulations and Treasury Board of Canada directives related to COVID-19.

--

Veillez noter que la période d'emploi peut être retardée, annulée ou raccourcie en raison des règlements sanitaires et des directives du Conseil du Trésor du Canada liées à la COVID-19.

EMPLOYEE BENEFITS | AVANTAGES SOCIAUX

All positions may entitled to the Benefits below :

- Life insurance
- RRSP match
- Vision care

--

Tous les postes peuvent avoir droit aux avantages ci-dessous :

- Assurance de vie
- La possibilité d'adhérer à un REER collectif
- Soins optiques

****TERMS & CONDITIONS APPLY | LES TERMES ET CONDITIONS S'APPLIQUENT**