



MOULIN  
MICHEL

## OFFRE D'EMPLOI

### Coordination des opérations et événements

Le Moulin Michel est un site patrimonial dynamique qui offre des services variés, dont un café-bar, boulangerie (nouveau) et une salle locative pour des événements privés, corporatifs et mariages. Nous recherchons un.e **Coordonnateur.trice des opérations et événements** pour encadrer les activités sur le terrain, participer et superviser le service et assurer la gérance du café-bar.

Sous la supervision du Responsable expérience client et événements, le ou la **Coordonnateur.trice des opérations et événements** prend en charge la gestion et planification quotidienne des opérations au Moulin Michel. Ce rôle implique la gérance complète du café-bar et de la vente de la boulangerie, incluant la gestion des stocks, les commandes, la fixation des prix et l'encadrement du personnel. Il supervise l'équipe de service, garantit la bonne exécution des événements et assure le respect des normes sanitaires ainsi que l'entretien des lieux. Polyvalent et dynamique, il intervient également sur d'autres sites lorsque nécessaire.

#### Environnement de travail et avantages

- Jeune équipe dynamique, communauté impliquée et participative;
- Bureaux et lieu de travail principal sur le site du moulin seigneurial, un site naturel magnifique;
- Sur place : Cuisine aménagée, espace café, sentiers de promenade et douche;
- Recharge de véhicule électrique gratuite;
- Horaire flexible et 13 jours fériés.

#### Responsabilités principales :

- Gestion des opérations du café-bar : assurer la gérance du café-bar et vente de boulangerie, y compris la gestion des stocks, les commandes, calcul des marges, gestion des horaires et l'encadrement du personnel. Veiller à l'application de la vision du café-bar en matière de qualité et d'accueil.
- Coordination des événements : Assurer la planification logistique des événements locatifs et produits par le Moulin Michel. Collaborer avec le Responsable expérience client pour définir les besoins en personnel et en ressources. Garantir la bonne exécution des activités sur le terrain et la satisfaction des clients. Préparer les espaces locatifs, organiser la logistique des événements privés et corporatifs, superviser l'accueil des clients et assurer le bon déroulement des activités.
- Gestion de l'équipe de service : Recruter, former et encadrer le personnel de service. Offrir un soutien terrain pour garantir la fluidité des opérations.
- Respect des normes sanitaires et entretien : Appliquer les normes sanitaires et maintenir les lieux propres et sécuritaires. Assurer la bonne organisation des espaces avant, pendant et après les événements.
- Soutien logistique externe : Intervenir sur un autre site dans le secteur Saint-Grégoire et d'autres sites selon les besoins opérationnels et événementiels.



# MOULIN MICHEL

## Profil recherché

- Passionné par l'accueil et le service aux visiteurs;
- Épicurien, aime les produits locaux, fins et artisanaux;
- Conscientieux, organisé et polyvalent;
- Curiosité, initiative et esprit d'équipe.

## Exigences

- Leadership et gestion d'équipe;
- Expérience en gestion de services alimentaires/café et/ou bar (minimum 2 ans);
- Capacités organisationnelles et sens de l'initiative;
- Bonne forme physique et capacité à se déplacer;
- Maîtrise des outils bureautiques (Suite Office, caisses, etc.);
- Connaissance de l'anglais (atout).

## Conditions de l'emploi

Poste à temps plein (32 à 35h/semaine)

Horaire variable incluant soirs et fins de semaine lors des événements.

Salaire selon la structure salariale en vigueur

Entrée en poste : juin 2025

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur C.V. et lettre d'intérêt par courriel à [direction@moulinmichel.com](mailto:direction@moulinmichel.com).

