



Découvrez SOS Labyrinthe

SOS Labyrinthe c'est 2 km de couloirs, 60 minutes d'aventures et des fous rires garantis! Chaque été nos milliers de visiteurs ont le plaisir de s'aventurer ensemble dans le plus grand Labyrinthe intérieur au monde, d'être confrontés à des animateurs espiègles et déroutants et d'y découvrir les 4 trésors reliés à des faits historiques du Port de Montréal et de son majestueux fleuve Saint-Laurent.

Mission du poste

Avec l'aide de votre équipe : offrir une expérience des plus mémorable aux visiteurs en leur offrant un accueil chaleureux, un divertissement des plus enchanteur et du plaisir ! Relevant du directeur des opérations, le gérant de site est responsable de l'ensemble des opérations quotidiennes de l'attraction. Plus particulièrement, il est responsable de la satisfaction de la clientèle, de l'expérience client et de la gestion de toutes ressources sous sa supervision.

Responsabilités :

- Organiser et superviser toutes les activités et les opérations du site en collaboration avec le directeur des opérations
- Former, gérer, superviser et coordonner l'équipe et leur horaire de travail
- Être une référence auprès de l'équipe pour toute question
- Montrer l'exemple au niveau du service à la clientèle, gérer les cas problématiques ou plaintes de clients et s'assurer que l'équipe donne une expérience client exceptionnelle
- Être au courant des réservations de groupe pour bien planifier les opérations de la journée
- S'assurer que les employés ont en tout temps tout le matériel et les équipements nécessaires à leurs prestations de travail
- Veiller à ce que tous les présentoirs à dépliants soient toujours remplis et qu'il ne manque pas d'inventaire au restaurant
- S'assurer de la sécurité des visiteurs et des employés
- Connaître l'état du site (éclairage, propreté, portes et escaliers, etc.), des composantes et obstacles du jeu, de tous les équipements de restauration et des équipements informatiques
- Maintenir l'ensemble du site propre, fonctionnel et bien rangé en s'assurant de la propreté des aires circulation et de travail.
- Faire circuler toute information pertinente aux employés et tenir des réunions d'équipe régulières
- Veiller aux bonnes procédures de manipulation des opérations monétaires
- Faire la préparation et comptabiliser les caisses et les dépôts
- Lors de bris de matériel dans le labyrinthe ou l'immeuble, faire le suivi avec l'administration ou contacter le fournisseur spécialisé pour la réparation lorsque celle-ci est urgente
- Promouvoir les valeurs, politiques et procédures de SOS Labyrinthe et s'assurer qu'elles soient comprises par l'équipe
- Compléter votre rapport quotidien dans le cahier de bord des gérants en y inscrivant des notes importantes
- Effectuer des ouvertures et des fermetures
- Effectuer toute autre tâche connexe



Profil recherché et qualités essentielles

- Bilingue (parlé)
- Diplôme d'études collégiales / baccalauréat terminé ou en voie d'obtention dans un domaine relié
- Expérience professionnelle d'au moins 1 an avec des responsabilités similaires
- Connaissance et bonne maîtrise de l'informatique et de la suite Microsoft Office (Excel, Word, Outlook)
- Haut niveau de leadership
- Responsable, autonome et sens de l'observation
- Aisance dans la prise de décision, sens de l'observation et fortes capacités d'analyse
- Excellent sens de l'organisation
- Capacité à gérer simultanément plusieurs tâches et à établir ses priorités
- Orientation vers les résultats, attitude proactive
- Aisance dans la conduite du changement
- Excellente capacité à établir des bonnes relations interpersonnelles
- Cours de secourisme (atout)
- Bonne connaissance de la gestion de caisses (atout)

Conditions du poste

- Emploi saisonnier à temps plein après les classes
- Horaire de 40 heures de jours, de soirs et de fins de semaine
- Date d'entrée en fonction 16 avril

Nous vous invitons à faire parvenir votre curriculum vitae et lettre de présentation à rh@soslabyrinth.com. Nous remercions toutes les candidates et tous les candidats pour leur intérêt envers SOS Labyrinthe. Nous contacterons uniquement les personnes retenues pour une entrevue.