

## Offre d'emploi – Responsable du bar (Mixologue/Sommelier)

Terrasses sur fleuve  
**RESTO DE  
LA PLAGE**

ÎLE D'ORLÉANS  
DEPUIS 1935



**chez  
mio**

CAFÉ BISTRO

### À propos de nous

**Le Resto de la plage** (Île d'Orléans, Saint-Jean) est un restaurant saisonnier à haut volume situé directement sur le fleuve Saint-Laurent. Avec près de 200 places (terrasses et salle à manger) et jusqu'à 600 clients par jour en haute saison, nous proposons une cuisine bistro généreuse et de saison, mettant en valeur les produits locaux de l'Île d'Orléans. Notre offre d'alcool comprend des vins d'importation privée, alcools et bières québécoises, dans un décor inspiré de la Côte Est américaine et une ambiance vacancière.

**Chez Mio** (Boischatel, à deux pas de la Chute Montmorency), ouvert depuis octobre 2025, est un café de jour, bistro de soir avec 40 places intérieures et 30 en terrasse. Le café propose déjeuners toute la journée, soupes, salades, viennoiseries, cafés de spécialité et matchas. Le bistro offre une cuisine d'inspiration italienne (pâtes, pizzas, tartares, plats à partager), dans une ambiance créative, chaleureuse et vivante. Notre offre d'alcool se distingue par une sélection 100 % en importation privée, une carte cachée de vins aux profils plus audacieux, des bières locales et d'ailleurs, ainsi que des cocktails d'inspiration italienne, notamment nos spritz, en plus d'une ardoise de créations originales renouvelée chaque mois.

### Le poste

Nous créons un poste de Responsable du bar pour nos deux établissements.

Nous recherchons une personne passionnée, créative et dynamique qui souhaite contribuer à notre croissance en développant une offre de boissons distinctive : cocktails créatifs, vins d'importation privée, alcools et bières québécoises. Chaque établissement possède sa propre identité : festive et estivale au Resto de la plage, créative et conviviale chez Moi, et devra conserver sa couleur, tout en s'inscrivant dans une vision globale cohérente.

**Entrée en fonction** : Mai 2026

### Prérequis :

- Expérience de minimum 2 ans en restauration / bar et service au table essentiel
- Diplôme pertinent un atout (sommelier et/ou mixologie)
- Connaissances approfondies du monde la mixologie;
- Connaissances avancées du monde des vins un atout;
- Maîtrise de tous les cocktails de base et expérience avec création de cocktails;
- Expérience dans l'élaboration d'une carte des vins et avec les agences d'importation un atout;
- Capacité à performer dans un environnement rapide et structuré;
- Sens de l'organisation, autonomie et esprit d'initiative.

## **Salaire et autre rémunération**

Le salaire de base est de 23\$/h, et peut être révisé selon l'expérience et les qualifications des candidats. Le pourboire est également partagé avec l'équipe support, à raison d'un pourcentage des ventes intéressant et compétitif des serveurs. Un repas par jour de travail est offert à prix réduit

## **Horaire de travail**

### **Saisonnier (Avril à fin octobre)**

- Temps plein : 40 heures et plus par semaine
- Répartition du temps entre le Resto de la plage et Chez Mio
- Travail de plancher (principalement soirs et fins de semaine)
- Périodes de travail administratif de jour

## **Description de tâches**

### **Création & développement**

- Élaborer des cocktails originaux, efficaces en service et alignés avec l'identité de chaque établissement
- Mettre en valeur les alcools et produits locaux (Île d'Orléans, Québec)
- Participer activement à la création et à l'évolution de la carte des vins
- Concevoir et gérer les ardoises hebdomadaires (cocktails, vins au verre, carte cachée)
- Assurer une veille des tendances et proposer de nouvelles idées (R&D)

### **Opérations & gestion du bar**

- Assurer une mise en place efficace et une exécution rapide en contexte de haut volume
- Préparer et servir les boissons : cocktails, vins, bières, cafés et autres breuvages
- Gérer les inventaires, les commandes et le bon roulement des stocks
- Maintenir des standards élevés de propreté, d'hygiène et d'organisation
- Effectuer les ouvertures et fermetures du bar

### **Service & expérience client**

- Offrir un service aux tables professionnel, chaleureux et efficace
- Conseiller la clientèle sur les accords mets-vins et cocktails
- Soutenir l'équipe en salle afin d'assurer la fluidité du service
- Contribuer activement à créer une expérience conviviale et mémorable

### **Formation & accompagnement de l'équipe**

- Former les équipes de service sur les cocktails, vins et nouveautés
- Organiser et animer des **dégustations** (vins au verre, nouveaux produits, cocktails)
- Assurer une bonne compréhension des produits afin d'optimiser les ventes
- Créer des outils simples (fiches, notes, pitch) pour soutenir l'équipe en salle

### **Collaboration & fournisseurs**

- Maintenir des relations avec les fournisseurs
- Participer à la sélection de produits et au développement de l'offre globale

**Postuler au [info@restodelaplage.com](mailto:info@restodelaplage.com)**