



KINGS LANDING CORPORATION

FOOD SERVICES MANAGER

OPEN COMPETITION

FREDERICTON, NB

Kings Landing Corporation is seeking an individual to join the management team as the Food Services Manager. The position is based at the Kings Landing administrative offices located in Prince William, NB.

Reporting to Director of Visitor Experience, the successful candidate will manage and provide oversight over all activities related to the food services operations for Kings Landing, which includes the operation of the award winning Kings Head Inn, both for special events and day-to-day unique dining experience, as well as oversight of all other food service operations including an ice cream parlor.

The duties and responsibilities include:

- Managing and supervising staff which includes all hiring, scheduling and payroll reporting;
- Overseeing all cash handling and reporting processes;
- Ensuring a consistently high level of customer service;
- Maintaining food & labor costs to industry standards through comprehensive budget management;
- Promoting, ensuring proper training and enforcing all applicable health and safety policies and regulations within the Food Services Branch;
- Budgetary responsibilities which includes participation in the creation of the operational budgets and capital project budgets;
- Managing material resources, getting best value for money and controlling on-site inventory of parts and supplies as per established budgets and in accordance with financial procedures;
- Booking events and requisite planning;
- Overseeing all aspects of food and supply inventory reporting, and
- Menu planning as required.

ESSENTIAL QUALIFICATIONS:

- Graduation from a post-secondary program in Food Services, Hotel and Restaurant Management or equivalent;
- Minimum of eight (8) years of related work experience which includes five (5) years of supervisory and/or management experience.
- Thorough knowledge and experience working with various

SOCIÉTÉ DE KINGS LANDING

GESTIONNAIRE DES SERVICES ALIMENTAIRES

CONCOURS PUBLIC

FREDERICTON (N.-B.)

La Société de Kings Landing est à la recherche d'une personne qui se joindra à l'équipe de gestion en tant que gestionnaire des services alimentaires. Le titulaire du poste travaillera au bureau administratif de Kings Landing situé à Prince William, au Nouveau-Brunswick.

Relevant du directeur, Expérience du visiteur, la personne retenue sera chargée de gérer et de superviser toutes les activités relatives aux services alimentaires de Kings Landing, ce qui comprend l'exploitation du restaurant primé Kings Head Inn, tant pour les événements spéciaux que pour l'expérience gastronomique unique proposée quotidiennement, et d'assurer la surveillance du comptoir de crème glacée.

Les fonctions et les responsabilités à assumer comprennent ce qui suit :

- gérer et superviser le personnel, y compris l'embauche, la planification et la présentation de rapports sur la feuille de paie;
- surveiller tous les processus de contrôle des fonds et de production de rapports;
- assurer un niveau toujours élevé de service à la clientèle;
- respecter les normes de l'industrie en ce qui concerne les coûts alimentaires et de main-d'œuvre grâce à une gestion budgétaire détaillée;
- promouvoir toutes les politiques et tous les règlements applicables en matière de santé et sécurité, assurer la formation du personnel à ce sujet et veiller à les faire respecter au sein de la Direction des services alimentaires;
- s'acquitter de responsabilités budgétaires, notamment en participant à l'établissement des budgets opérationnels et des budgets des projets d'immobilisations;
- gérer des ressources matérielles, obtenir le meilleur rapport qualité-prix et contrôler les stocks de pièces et de fournitures sur place, selon les budgets établis et conformément aux procédures financières;
- gérer les réservations pour la tenue d'événements et s'occuper de la planification nécessaire;
- superviser tous les aspects de la production de rapports d'inventaire pour la nourriture et les fournitures;
- planifier les menus au besoin.

QUALIFICATIONS ESSENTIELLES :

- Détenir un diplôme d'un programme postsecondaire en gestion de services alimentaires, en hôtellerie et en restauration ou l'équivalent;
- Compter au moins huit (8) années d'expérience professionnelle pertinente, y compris cinq (5) années d'expérience en supervision ou en gestion.

- computer software (Word, Excel, PowerPoint); and,
- Written and spoken competence in English.

An equivalent combination of education, training and experience may be considered.

Applicants must clearly demonstrate the essential qualifications to be given further consideration. Please ensure that your preferred language for assessment is stated on your application.

ASSET QUALIFICATIONS: Preference may be given to candidates who possess:

- Working knowledge of all health and safety regulations related to the restaurant and food service industry.

Subject to the response to this competition, candidates may be required to demonstrate on their application the stated asset qualification in addition to the essential qualifications in order to be given further consideration.

The following **operational requirements** may be required:

- Working evenings and weekends;
- Working shifts (days and evenings);
- Working variable hours.

BEHAVIOURAL COMPETENCIES: The successful candidate will possess the following behavioral competencies:

- Client Service Orientation
- Concern for Order
- Effective Interactive Communication
- Results Orientation
- Team Leadership

TECHNICAL COMPETENCIES: The successful candidate will possess the following technical competencies:

- Planning and Organizing Skills
- Knowledge of Health and Safety Procedures

Résumés should be in chronological order specifying education and employment in months and years including part-time and full-time employment. This competition may be used to fill future vacancies at the same level. We are an Equal Opportunity Employer and we promote a scent-reduced environment.

SALARY: From \$1,521 to \$2,124 bi-weekly (based on qualifications).

We encourage applicants to apply on-line at <https://www.ere.gnb.ca/competition.aspx?lang=E&t=Y>, by email to Karen.Price2@gnb.ca or by mail at the following address by **5:00pm on March 17, 2017**.

- La connaissance approfondie ainsi que de l'expérience de travail dans l'utilisation de divers logiciels (Word, Excel, PowerPoint); et,
- La connaissance de l'anglais parlé et écrit.

L'équivalent en éducation, en formation et en expérience pourrait être considéré.

Les candidats doivent faire clairement état des qualifications essentielles afin que leur candidature ne soit pas rejetée. Veuillez indiquer la langue préférée pour l'évaluation dans votre curriculum vitae.

QUALIFICATIONS CONSTITUANT UN ATOUT : La préférence peut être accordée aux candidats possédant:

- Connaissance pratique des règlements en santé et sécurité relatifs à l'industrie de la restauration et des services alimentaires.

Selon le nombre de candidatures reçues pour ce concours, il se peut que les personnes soient obligées de faire état de la qualification constituant un atout stipulé en plus des qualifications essentielles dans leur demande afin que leur candidature ne soit pas rejetée.

Les **exigences opérationnelles** suivantes peuvent être requises :

- Travailler les soirs et les fins de semaines;
- Travailler sur des quarts (jours et nuits);
- Travailler des heures variables.

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES : La personne retenue possèdera les compétences comportementales suivantes :

- Communication interactive efficace
- Leadership d'équipe
- Orientation vers les résultats
- Service à la clientèle
- Souci de l'ordre

COMPÉTENCES TECHNIQUES : Le candidat retenu possèdera les compétences techniques suivantes :

- Connaissance des procédures de santé et sécurité au travail
- Sens de la planification et de l'organisation

Les détails du curriculum vitae doivent être présentés en ordre chronologique en indiquant les années et les mois pour la formation et les emplois à temps partiel ou à plein temps. Ce concours peut servir à pourvoir de futurs postes vacants de même niveau. Nous souscrivons au principe de l'égalité d'accès à l'emploi et préconisons un environnement où les produits parfumés sont utilisés avec discrétion.

SALAIRE : De 1 521 \$ à 2 124 \$ à la quinzaine (selon les qualifications).

Nous encourageons les postulants à poser leur candidature en ligne à <https://www.ere.gnb.ca/competition.aspx?lang=F&t=Y>, par courriel à Karen.Price2@gnb.ca ou par la poste à l'adresse suivante au plus tard à **17 h le 17 mars 2017**.

**Kings Landing Corporation
c/o Food Services Manager
5804 Rte 102
Prince William, NB
Canada
E6K 0A5**

**La Société de Kings Landing
Gestionnaire des services alimentaires
5804, route 102
Prince William (Nouveau-Brunswick) E6K 0A**

We thank all those who apply however only those selected for further consideration will be contacted

Nous désirons remercier tous les postulants de l'intérêt manifesté pour le poste, mais nous ne communiquerons qu'avec les candidats retenus.