



**Venez-vous joindre à la dynamique équipe
du
Centre d'expérience de la rivière Restigouche!**

Un poste de **Chef barman/barmaid** est disponible pour la saison estivale ainsi qu'un poste de **Serveur/Serveuse**.

Le Centre est situé au 1, promenade Riverview à Campbellton.

Vous pouvez déposer votre curriculum vitae à l'hôtel de ville de Campbellton au 76 rue Water
ou

l'envoyer par courriel à brenda.letourneau@campbellton.org.

Tous les détails et une description des postes sont disponibles
sur le site web de la ville au www.campbellton.org
et

sur les pages **Facebook** de la ville et du Centre d'expérience de la rivière Restigouche.

Pour toutes questions sur les postes appelez au (506) 789-2850
et
demandez pour Samuelle ou Michel.

Vous avez jusqu'au 14 juin à midi pour postuler.



Join the dynamic team
of
the Restigouche River Experience Center!

A **Head Bartender** position and a **Waiter/Waitress** position are available for the summer season.

The Centre is located at 1 Riverview Drive in Campbellton.

Drop off your resume at Campbellton City Hall, 76 Water Street
or
email it to brenda.letourneau@campbellton.org.

All details are on the city's website at www.campbellton.org
and
on the **Facebook** pages of the City and of the Restigouche River Experience Center.

For questions about the positions call (506) 789-2850
and
ask for Samuelle or Michel.

You have until June 14 at noon to apply.



JOB DESCRIPTION

HEAD BARTENDER

Usage of the masculine form throughout the document is for convenience only, and refers to women and men alike.

IDENTIFICATION :

- 1. Organisation :**
City of Campbellton
- 2. Department:**
Restigouche River Experience Centre (RREC)
- 3. Job Title :**
Head Bartender
- 4. Job Status :**
Seasonal
- 5. Immediat Supervisor :**
Manager of the "Taste the Place" section
- 6. Last Date Revised :**
June 3, 2017

RESPONSIBILITIES :

Under the direction of the Manager of the "Taste the Place" section, the Head barman offers a unique guest experience. He prepares alcoholic and non-alcoholic beverages for customers at the bar and "Taste the Place" culinary space. He interacts with customers, takes orders and serves tasting trays and beverages. He assesses the needs and preferences of clients and makes recommendations.

DESCRIPTION DE POSTE

CHEF BARMAN

Le masculin est utilisé dans le présent document uniquement pour alléger le texte et il désigne autant les femmes que les hommes.

IDENTIFICATION :

- 1. Organisme :**
Ville de Campbellton
- 2. Service**
Centre d'expérience de la rivière Restigouche (CERR)
- 3. Titre de l'emploi :**
Chef Barman
- 4. Statut de l'emploi :**
Saisonnier
- 5. Superviseur immédiat :**
Gérant de la section « Saveurs d'ici »
- 6. Date de la dernière révision :**
Le 3 juin 2017

RESPONSABILITÉS :

Sous la direction du Gérant de la section « Saveurs d'ici », le chef barman s'affaire à offrir une expérience-client unique. Il prépare des breuvages alcoolisés et non-alcoolisés pour les visiteurs du bar et de l'espace « Saveurs d'ici ». Il interagit avec les clients, prend les commandes et sert les plateaux de dégustation et les breuvages. Il évalue les besoins et préférences des clients et fait des recommandations.

TASKS:

- Participate in the development of the bar menu;
- Prepare and serve alcoholic and non-alcoholic beverages;
- Clean and organize the workspace;
- Take inventory and prepare orders;
- Participate in the preparation of the "Taste the Place" trays;
- Display and promote local products and producers;
- Participate in experiential events and animation;
- Provide guests with an authentic and unique customer service experience;
- Participate in cleaning up the Centre;
- Perform other related duties as required.

QUALIFICATIONS AND SKILLS :

- Grade 12 certificate or equivalent
- 5 years of experience in bar service
- NB Food handling certification would be an asset
- Good knowledge of local products and regional tourism attractions
- Successful security background check
- Ability to use a cash register and/or computer
- Bilingual
- Ability to work independently
- Enjoys teamwork
- Dynamique and resourceful
- Superior customer service skills
- Excellent communication skills
- Professional appearance and attitude
- Good memory

TÂCHES :

- Participer à l'élaboration du menu de bar;
- Préparer et servir des boissons alcoolisées et non alcoolisées;
- Nettoyer et organiser l'espace de travail;
- Faire l'inventaire et préparer les commandes;
- Participer à la préparation des plateaux « Saveurs d'ici »;
- Mettre en valeur et faire connaître les produits et producteurs locaux;
- Participer aux événements expérimentiels et à l'animation;
- Offrir aux visiteurs une expérience de service à la clientèle authentique et unique;
- Participer aux tâches de nettoyage du Centre;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES :

- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
- 5 années d'expérience en service de bar
- Avoir la certification en manipulation des aliments du N.-B. serait un atout
- Une bonne connaissance des produits locaux et des attractions touristiques régionales
- Réussite de la vérification des antécédents criminels
- Habiletés pour l'utilisation d'une caisse enregistreuse et/ou d'un ordinateur
- Bilingue
- Capable de travailler de façon autonome
- Aime le travail d'équipe
- Dynamique et débrouillard
- Habiletés de service à la clientèle supérieures
- Excellent communicateur
- Apparence et attitude professionnelles
- Bonne mémoire

HOURS OF WORK AND REMUNERATION:

- Mostly evening work
- Some afternoons and mornings in peak season
- Week and weekend work
- Minimum wage + tips
- 35h to 40h/week
- Some overtime availability is required

WORK ENVIRONMENT:

- Indoor (occasionally outdoor)
- Tourism Centre and Campground
- Summer season (approximately 16 weeks)

PHYSICAL REQUIREMENTS:

- Work in a standing position
- Walking
- Ability to lift and carry objects weighing 30 pounds (13.61 kg) or less
- Ability to climb and descend stairs

HEURES DE TRAVAIL ET RÉMUNÉRATION:

- Travail en soirée principalement
- Certains après-midi et matins en haute saison
- Travail sur semaine et fin de semaine
- Salaire minimum + pourboires
- 35h à 40h/semaine
- Une certaine disponibilité pour le travail en temps supplémentaire est requise

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Intérieur (extérieur à l'occasion)
- Centre touristique et terrain de camping
- Saison estivale (environ 16 semaines)

EXIGENCES PHYSIQUES :

- Travail en position debout
- Marche
- Capacité à lever et transporter des objets de 30 lbs (13.61 kg) et moins
- Capacité à monter et descendre un escalier



JOB DESCRIPTION

WAITER

Usage of the masculine form throughout the document is for convenience only, and refers to women and men alike.

IDENTIFICATION :

- 1. Organisation :**
City of Campbellton
- 2. Department:**
Restigouche River Experience Centre (RREC)
- 3. Job Title :**
Waiter
- 4. Job Status :**
Seasonal
- 5. Immediat Supervisor :**
Manager of the "Taste the Place" section
- 6. Last Date Revised :**
June 3, 2017

RESPONSIBILITIES :

Under the direction of the Manager of the "Taste the Place" section, the server provides an excellent overall dining experience for our guests. He greets guests; provides excellent customer service; takes customer orders and delivers food and beverage in a timely fashion; makes menu recommendations and answers questions. He also promotes local products.

DESCRIPTION DE POSTE

SERVEUR

Le masculin est utilisé dans le présent document uniquement pour alléger le texte et il désigne autant les femmes que les hommes.

IDENTIFICATION :

- 1. Organisme :**
Ville de Campbellton
- 2. Service**
Centre d'expérience de la rivière Restigouche (CERR)
- 3. Titre de l'emploi :**
Serveur
- 4. Statut de l'emploi :**
Saisonnier
- 5. Superviseur immédiat :**
Gérant de la section « Saveurs d'ici »
- 6. Date de la dernière révision :**
Le 3 juin 2017

RESPONSABILITÉS :

Sous la direction du Gérant de la section « Saveurs d'ici », le serveur offre une excellente expérience culinaire globale pour nos clients. Il accueille les clients ; offre un excellent service à la clientèle; prend les commandes des clients et sert les repas et breuvages de façon efficace; fait des recommandations sur le menu et répond aux questions. Il fait aussi la promotion des produits locaux.

TASKS:

- Great and escort customers to their tables;
- Present menu and provide detailed information when asked;
- Prepare tables by setting up linens, cutlery and glasses;
- Stock service areas with supplies;
- Offer menu and wine recommendations to customers upon request;
- Provide guests with information about the region including giving directions;
- Up-sell additional products when appropriate;
- Promote local products;
- Take accurate food and drink orders using a POS ordering software , order slips or by memorization;
- Check customers' IDs to ensure they meet minimum age requirements for consumption of alcoholic beverages;
- Communicate order details to kitchen staff;
- Serve food and drink orders;
- Check with customers to ensure they are enjoying their meals and take action to correct any problems;
- Check dishes and kitchenware for cleanliness and presentation and report any problems;
- Arrange table settings and maintain a tidy dining area;
- Deliver checks and collect payments from customers;
- Carry dirty plates, glasses and silverware to kitchen for cleaning;
- Clean tables and food service areas;
- Meet with restaurant staff to review daily specials, changes on menu and service specifications for reservations;
- Follow all relevant health department regulations;

TÂCHES :

- Accueillir et escorter les clients à leur table;
- Présenter le menu et fournir des informations détaillées lorsque demandé;
- Préparer les tables en installant les nappes, la coutellerie et les verres;
- Re-stocker les aires de service;
- Offrir des recommandations de menu et de vin aux clients sur demande;
- Fournir aux clients des informations sur la région et donner des indications routières;
- Pousser la vente de produits additionnels lorsqu'approprié;
- Promouvoir les produits locaux;
- Prendre les commandes de nourriture et de boissons de façon précise à l'aide d'un logiciel de commande de point de vente, de bordereaux ou de mémorisation;
- Vérifiez les pièces d'identité des clients afin de s'assurer qu'ils respectent les exigences minimales en matière d'âge pour la consommation de boissons alcoolisées;
- Communiquer les détails de commandes au personnel de la cuisine;
- Servir les commandes de nourriture et de boissons;
- S'assurer que les clients sont satisfaits et prendre les mesures nécessaires pour corriger tout problème;
- Vérifiez les plats et les ustensiles de cuisine pour la propreté et la présentation et signaler tout problème;
- Organiser l'organisation des tables et maintenir une aire de repas ordonnée;
- Donner les factures et collecter les paiements auprès des clients;
- Porter les assiettes sales, les verres et la coutellerie à la cuisine pour être nettoyés;
- Nettoyer les tables et les aires de service;
- Rencontrer le personnel de la section « Saveurs d'ici » pour examiner les offres quotidiennes, les changements sur le menu et les spécifications du service pour les réservations;
- Suivre toutes les réglementations pertinentes du service de santé;

- Provide excellent customer service to guests.

- Fournir un excellent service à la clientèle aux visiteurs.

QUALIFICATIONS AND SKILLS :

- Grade 12 certificate or equivalent
- 5 years of experience as a waiter
- NB Food handling certification would be an asset
- Good knowledge of local products and regional tourism attractions
- Successful security background check
- Ability to use a cash register and/or computer
- Bilingual
- Basic math skills
- Attentiveness and patience for customers
- Team spirit
- Strong organizational and multitasking skills with the ability to perform well in a fast-paced environment
- Superior customer service skills
- Active listening and excellent communication skills
- Professional appearance and attitude
- Good memory

HOURS OF WORK AND REMUNERATION:

- Mostly evening work
- Some afternoons and mornings in peak season
- Week and weekend work
- Minimum wage + tips
- 35h to 40h/week
- Some overtime availability is required

QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES :

- Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent
- 5 années d'expérience comme serveur
- Avoir la certification en manipulation des aliments du N.-B. serait un atout
- Une bonne connaissance des produits locaux et des attractions touristiques régionales
- Réussite de la vérification des antécédents criminels
- Habiletés pour l'utilisation d'une caisse enregistreuse et/ou d'un ordinateur
- Bilingue
- Habiletés mathématiques de base
- Prévenant et patient envers les clients
- Esprit d'équipe
- Solides compétences organisationnelles et multitâche avec la capacité de bien performer dans un environnement à rythme rapide
- Habiletés de service à la clientèle supérieures
- Écoute active et excellentes compétences en communication
- Apparence et attitude professionnelles
- Bonne mémoire

HEURES DE TRAVAIL ET RÉMUNÉRATION:

- Travail en soirée principalement
- Certains après-midi et matins en haute saison
- Travail sur semaine et fin de semaine
- Salaire minimum + pourboires
- 35h à 40h/semaine
- Une certaine disponibilité pour le travail en temps supplémentaire est requise

WORK ENVIRONMENT:

- Indoor (occasionally outdoor)
- Tourism Centre and Campground
- Summer season (approximately 16 weeks)

PHYSICAL REQUIREMENTS:

- Work in a standing position
- Walking
- Ability to lift and carry objects weighing 30 pounds (13.61 kg) or less
- Ability to climb and descend stairs

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Intérieur (extérieur à l'occasion)
- Centre touristique et terrain de camping
- Saison estivale (environ 14 semaines)

EXIGENCES PHYSIQUES :

- Travail en position debout
- Marche
- Capacité à lever et transporter des objets de 30 lbs (13.61 kg) et moins
- Capacité à monter et descendre un escalier