

Plus d'info

Comment postuler?

Tu n'as qu'à venir en succursale, dès 16h, du dimanche au samedi, pour remplir le formulaire de demande d'emploi. Apporte un cv à jour que la personne qui te reçoit joindra au formulaire.

Allez-vous me contacter pour faire un suivi sur ma demande d'emploi?

Malheureusement, nous ne ferons pas de suivi pour confirmer la réception de ta demande d'emploi à cause du grand nombre d'applications reçues.

Est-ce que vous exigez de l'expérience?

L'expérience n'est définitivement pas un prérequis. Toutefois, dans certains contextes, nous serons à la recherche d'un individu ayant un profil spécifique pour compléter une équipe.

À quoi ressemble le processus d'embauche?

Nous avons une petite équipe centralisée qui s'occupe du recrutement pour toutes les succursales de La Distillerie. Ces personnes travaillent avec les succursales et la haute direction de l'entreprise pour identifier les besoins et pour afficher les postes. Le processus d'embauche est une série d'entrevues de tous genres : soirée 5 à 7 avec d'autres candidats, discussion en tête à tête sur tout et rien, séries de mises en situation sur le travail, questions spécifiques sur les expériences et le cheminement, etc. Le candidat discutera avec plusieurs personnes (4 à 8) pendant le processus et aura l'opportunité de valider si La Distillerie est le meilleur choix pour lui. Notre principale préoccupation et objectif à travers le processus c'est de s'assurer que la personne recrutée soit en accord avec la culture de La Distillerie. En simple, on cherche à former une équipe d'individus motivés par les mêmes valeurs, mais complémentaires en terme de compétences, d'intérêts, de passions, de passe-temps, etc.

Comment déterminez-vous le «fit» culturel?

Humm.... On pense que c'est un art et un travail d'équipe! Nous tentons de répondre à des questions comme : Est-ce que cette personne pourrait représenter La Distillerie? Pourrait-elle offrir un service personnalisé? Pourrait-elle créer une ambiance conviviale? A-t-elle démontré des comportements ou des philosophies en lien avec nos 10 valeurs organisationnelles?

Quelles sont vos valeurs?

1. APPRENTISSAGE
Être curieux et prendre les moyens pour comprendre

2. EFFICIENCE
Optimiser ses ressources
3. COMMUNICATION
Bâtir des relations par un échange continu avec empathie et transparence
4. OUVERTURE D'ESPRIT
Démontrer son ouverture aux autres et partager ses expériences
5. HUMILITÉ
Reconnaître les autres sans se comparer
6. AMBITION
Réaliser ses passions
7. GÉNÉROSITÉ
Être attentionné aux gens qui nous entourent
8. RESPONSABILITÉ
Assumer ses engagements
9. DROIT À L'ERREUR
Valoriser ses erreurs pour mieux grandir
10. POSITIVISME
Choisir d'être positif et de propager le sourire

Quels avantages offrez vous aux employés de La Distillerie?

1. Programme d'avantages sociaux: Assurances dentaire, médicale, invalidité/vie, voyage, paramédicale.
2. Activités d'équipe: Des gros soupers à la bonne franquette, des galas annuels, des activités sportives, des soirées de jeux de société, des picnics au parc, etc...
3. Cours de bar: Service à la clientèle, techniques de préparation et d'efficacité, communication, histoire, spiritueux.
4. Bibliothèque La Distillerie: Une panoplie de livres sur prêt pour te donner de la direction dans ta vie et dans tes projets de carrière.
5. Formations: Des formations pratique, sur le terrain, de 20 à 30 heures dans tous les postes de service à la clientèle.
6. Carrière: La Distillerie étant en pleine expansion, les possibilités sont nombreuses. De plus, nous valorisons le développement organique de l'entreprise, nous priorisons donc le recrutement de l'interne.

Est-ce que vous embauchez des étudiants pour travailler à temps partiel?

Oui, mais très peu. La majorité des employés de La Distillerie ont choisi d'adopter une approche «professionnelle» pour une vie, ou pour un temps. Nous misons énormément sur le développement des compétences pour développer l'organisation. Nous cherchons donc des employés qui désirent s'investir pleinement dans l'entreprise.

Embauchez-vous des voyageurs avec un PVT?

Non, malheureusement.

Travailler dans les bars c'est généralement vraiment payant. Qu'en est-il à La Distillerie?

Ceci peut paraître étonnant compte tenu de la popularité de nos bars, mais les employés de La Distillerie gagnent de 5% à 15% moins que dans d'autres bars de Montréal ayant la même affluence.

À qui dois-je m'adresser pour un stage ou un projet d'école?

Simplement faire parvenir toute l'information à info@distillerie.tv.

Les heures de travail, ça ressemble à quoi?

Les bars sont ouverts de 16h à 3h, 7 jours par semaine. Les employés de service (bus, serveur, bartender) travaillent sur deux quarts de travail : soit de 14h à 21h30 ou de 21h30 à 4h. Les employés à l'accueil (RACS) ont des quarts de travail plus variables, en fonction de l'achalandage des bars.

Est-ce que les horaires sont flexibles?

Les horaires sont généralement stables pendant une même période (printemps-été, automne, hiver). Les horaires sont construits en fonction des disponibilités, des compétences et de l'ancienneté des employés d'une succursale. Puis, de semaine en semaine, les horaires sont ajustés pour combler les vacances et les congés. Les horaires sont disponibles en ligne 2 semaines à l'avance. Un employé doit donc déclarer ses disponibilités au début d'une période et s'engager à maintenir ces disponibilités pour toute la période. Puis, l'employé peut demander des vacances et des congés en fonction de ses conditions de travail qui seront accordés en fonction de la disponibilité des dates souhaitées.

Tu n'as pas trouvé la réponse à ta question? Contacte-nous à info@distillerie.tv