

 <p style="text-align: center;"> <b>City of Campbellton</b>  <b>Employment Opportunity</b>  <b><u>BARTENDER/</u></b>  <b><u>TASTE THE PLACE</u></b>  <b><u>EMPLOYEE</u></b>  <b>Restigouche River</b>  <b>Experience Centre</b> </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ville de Campbellton</b>  <b>Offre d'emploi</b>  <b><u>BARMAN-BARMAID/</u></b>  <b><u>EMPLOYÉ(E) SAVEURS</u></b>  <b><u>D'ICI</u></b>  <b>Centre d'expérience de la</b>  <b>rivière Restigouche</b> </p>
<p style="text-align: center;"> <b>Seasonal position</b>  <b>35h to 40h/week</b>  <b>22 weeks</b> </p>	<p style="text-align: center;"> <b>Emploi saisonnier</b>  <b>35h à 40h/semaine</b>  <b>22 semaines</b> </p>
<p>Job Description available on website:  <a href="http://www.campbellton.org">www.campbellton.org</a>  or at City Hall reception: 789-2700</p>	<p>Description de poste disponible sur  le site web: <a href="http://www.campbellton.org">www.campbellton.org</a>  ou à la réception de l'hôtel de ville:  789-2700</p>
<p>Drop off resume at City Hall <b><u>no later than Friday April 28 at 4 p.m.:</u></b>  76 Water Street, Campbellton  to the attention of:  <b><i>Job Posting #2017-RREC-03</i></b>  <b><i>Manon Cloutier, P. Eng., CAO</i></b></p> <p>Or email <b><u>until Saturday April 29 at 3 p.m. to:</u></b>  <a href="mailto:manon.cloutier@campbellton.org">manon.cloutier@campbellton.org</a>  Put on subject line of your email:  <b>#2017-RREC-03</b></p>	<p>Déposez votre curriculum vitae à  l'hôtel de ville <b><u>au plus tard vendredi le 28 avril à 4 h :</u></b>  76, rue Water, Campbellton  à l'attention de:  <b><i>Job Posting #2017-RREC-03</i></b>  <b><i>Manon Cloutier, Ing., DG</i></b></p> <p>ou envoyez par courriel <b><u>au plus tard samedi le 29 avril à 3h à :</u></b>  <a href="mailto:manon.cloutier@campbellton.org">manon.cloutier@campbellton.org</a>  <b>Mettre sur la ligne de sujet du courriel: #2017-RREC-03</b></p>
<p><b>INTERVIEWS:</b>  <b>SUNDAY APRIL 30 BEFORE NOON</b></p>	<p><b>ENTREVUES : DIMANCHE LE 30 AVRIL EN AVANT MIDI</b></p>
<p>Questions on position: 789-2850</p>	<p>Questions sur la position: 789-2850</p>
<p>Closing date:  <b>April 29 at 3 p.m. via email</b></p>	<p>Date de fermeture:  <b>Samedi le 29 avril à 3h par courriel</b></p>
<p>Only successful applicants will be contacted</p>	<p>Seuls les candidats choisis seront acceptés</p>

**EMBAUCHONS**  
**MAINTENANT**

La ville de Campbellton est à la recherche d'un ou d'une employée enthousiaste pouvant offrir une expérience unique aux clients du comptoir Saveurs d'ici du Centre d'expérience de la rivière Restigouche.

Le candidat(te) doit avoir de l'expérience en service de bar et une connaissance des produits locaux et attractions touristiques régionales.

Avoir la certification en Manipulation des aliments serait un atout.

Le poste est un poste saisonnier à temps plein de 22 semaines. Une description détaillée du poste est disponible sur le site web de la ville : [www.campbellton.org](http://www.campbellton.org).

Déposez votre application à l'hôtel de ville, 76 rue Water, au plus tard ce vendredi le 28 avril à 16 heures.

Ou envoyez par courriel à [manon.cloutier@campbellton.org](mailto:manon.cloutier@campbellton.org) au plus tard samedi le 29 avril à 15 heures avec sur la ligne de sujet de votre courriel : **2017-RREC-03.**

**Les entrevues prendront place ce dimanche 30 avril en matinée.**

**HIRING**  
**NOW**

The City of Campbellton is looking for an enthusiastic employee to provide an excellent guest experience at the Taste the Place counter of the Restigouche River Experience Centre.

The employee must have bar service experience and a good knowledge of local products and regional tourism attractions.

Having the Food Handling certification is an asset.

The position is a seasonal full time position for 22 weeks. A detailed job description is available on the City website: [www.campbellton.org](http://www.campbellton.org)

Drop off your application at City Hall, 76 Water Street, no later than Friday April 28 at 4 p.m.

Or send by email at [manon.cloutier@campbellton.org](mailto:manon.cloutier@campbellton.org) no later than Saturday April 29 at 3 p.m. with on the subject line: **2017-RREC-03.**

**Interviews will take place Sunday April 30<sup>th</sup> in the morning.**

**JOB DESCRIPTION**  
**BARTENDER/  
"TASTE THE PLACE" EMPLOYEE**

**DESCRIPTION DE POSTE**  
**BARMAN/BARMAID**  
**EMPLOYÉ COMPTOIR**  
**« SAVEURS D'ICI »**

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

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

**IDENTIFICATION :**

- 1. Organisation :**  
City of Campbellton
- 2. Department:**  
Restigouche River Experience Centre (RREC)
- 3. Job Title :**  
Bartender/Taste the Place Employee
- 4. Job Status :**  
Seasonal
- 5. Immediat Supervisor :**  
RREC Director
- 6. Last Date Revised :**  
March 24, 2017

**IDENTIFICATION :**

- 1. Organisme :**  
Ville de Campbellton
- 2. Service**  
Centre d'expérience de la rivière Restigouche (CERR)
- 3. Titre de l'emploi :**  
Barman/Barmaid – Employé comptoir « Saveurs d'ici »
- 4. Statut de l'emploi :**  
Saisonnier
- 5. Superviseur immédiat :**  
Directeur du CERR
- 6. Date de la dernière révision :**  
Le 24 mars 2017

**RESPONSIBILITIES :**

Under the direction of the RREC Director, the barman/"Taste the Place" Employee is busy offering a unique customer 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

**RESPONSABILITÉS :**

Sous la direction du Directeur du CERR, le barman/employé comptoir « Saveurs d'ici » s'affaire à offrir une expérience-client unique. Il prépare des breuvages alcoolisés et non-alcoolisés pour les clients du bar et de l'espace «Saveurs d'ici». Il interagit avec les clients, prend les commandes et sert les plateaux de



tasting trays and beverages. He assesses the needs and preferences of clients and makes recommendations.

**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;
- Participate in experiential events and animation;
- Provide clients 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
- 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

dégustation et les breuvages. Il évalue les besoins et préférences des clients et fait des recommandations.

**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 »;
- Participer aux événements expérientiels et à l'animation;
- Offrir aux clients 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
- Certification en manipulation des aliments 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



- 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/week
- Some overtime availability is required

**WORK ENVIRONMENT:**

- Indoor (occasionally outdoor)
- Tourism Centre and Campground
- Summer season (approximately 22 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

- 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/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 22 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