DIRECTEUR.TRICE GÉNÉRAL.E

À propos de nous

Lancée en 2025, Joie de Livres est la première librairie-café-bar bilingue de Montréal spécialisée en romance et en fiction spéculative. Fondée par deux sœurs qui partagent une passion pour les livres et la communauté, nous réunissons de belles lectures, d'excellents cafés, de délicieux plats et un espace accueillant où tout le monde peut se sentir chez soi. Nous croyons au pouvoir de la joie, des liens humains et du plaisir de célébrer ensemble ce que nous aimons, en français comme en anglais.

L'opportunité

Dans le cadre de notre croissance, nous sommes à la recherche d'une personne expérimentée, dotée d'un solide sens des affaires et possédant une expérience significative en gestion des opérations de restauration et/ou de commerce de détail et de librairie. La personne titulaire du poste contribuera à diriger notre équipe, à renforcer nos opérations, à consolider une culture de travail positive et à bâtir une entreprise durable et florissante, en accord avec nos valeurs. Nous sommes fièrement un espace bilingue et souhaitons favoriser un environnement dynamique pour les lecteur·rice·s francophones et anglophones. La maîtrise du français et de l'anglais est essentielle afin que le caractère bilingue de Joie de Livres puisse continuer de s'épanouir.

Rôle et responsabilités

Gestion financière et performance de l'entreprise

- Maintenir une excellente compréhension des états financiers de l'entreprise, notamment les états des résultats, les flux de trésorerie, les dépenses d'exploitation et la performance financière globale.
- Analyser les revenus, les dépenses, les marges et la rentabilité de la librairie, du café-bar et des événements, en comprenant clairement les principaux facteurs financiers propres à chaque secteur d'activité, notamment les marges sur les produits, les coûts de main-d'œuvre, la rotation des stocks, les achats et la fixation des prix.
- Collaborer avec la personne responsable de la tenue de livres afin de maintenir des dossiers financiers exacts et à jour et d'assurer le suivi et la production des rapports sur les principaux indicateurs financiers dans les délais requis.
- Préparer et gérer les budgets d'exploitation, suivre les résultats par rapport aux objectifs financiers et examiner les écarts importants.
- Repérer les possibilités d'optimiser les coûts, d'améliorer les marges brutes, de réduire le gaspillage et d'accroître l'efficacité opérationnelle sans compromettre la qualité ni l'expérience client.
- Déterminer et élaborer des stratégies visant à augmenter les revenus, à améliorer la rentabilité et à maximiser la performance financière des produits, des services et des activités de l'entreprise.
- Utiliser les données financières et les indicateurs de performance pour orienter les décisions opérationnelles, établir les priorités en matière d'investissement et élaborer des stratégies favorisant une croissance durable de l'entreprise.
- Fournir à la direction des rapports financiers réguliers, des analyses pertinentes et des recommandations concrètes afin de renforcer la santé financière et la pérennité de l'entreprise à long terme.

Gestion administrative et opérationnelle et suivi avec les propriétaires

- Veiller au maintien des permis et licences nécessaires.
- Veiller au respect des lois et règlements applicables, notamment en matière de santé et de sécurité.
- Assurer un suivi régulier auprès des propriétaires.
- Être responsable de la gestion de la paie.
- Veiller à l'entretien des infrastructures physiques et électroniques.
- Être responsable de l'élaboration, de la mise en œuvre et de la mise à jour des politiques.

Leadership et gestion du personnel

- Superviser, soutenir et accompagner le développement des membres de l'équipe dans tous les secteurs de l'entreprise.
- Superviser la dotation, la planification des horaires et la répartition des responsabilités en fonction des besoins opérationnels, des activités commerciales et des budgets de main-d'œuvre.
- Orienter, superviser et soutenir les gestionnaires et les coordonnateur·rice·s.
- Assurer le suivi des coûts de main-d'œuvre et de la productivité, en veillant à ce que les effectifs soient adaptés au volume des ventes et à la demande de la clientèle.
- Favoriser un environnement de travail collaboratif, inclusif et fondé sur la responsabilisation.
- Veiller à ce que les membres de l'équipe reçoivent la formation, le soutien et les outils nécessaires pour respecter les normes de service et les standards opérationnels établis.
- Établir des attentes claires, soutenir le développement des employé·e·s et intervenir au besoin en cas de problèmes liés à la performance.

Supervision des services alimentaires

- Assumer la responsabilité globale de la performance du café-bar, des normes opérationnelles, de la qualité du service et de la conformité réglementaire.
- Assurer le suivi de la performance financière, notamment des ventes, des marges, des coûts de main-d'œuvre, des stocks et du gaspillage, et repérer les possibilités d'optimiser les coûts et d'améliorer la rentabilité.
- Fournir une orientation stratégique à la personne responsable de la cuisine concernant la fixation des prix, le développement du menu, les achats et la croissance de l'entreprise.

Supervision du commerce en détail

- Assumer la responsabilité globale de la performance de la librairie et des produits dérivés, de l'efficacité opérationnelle et de l'expérience client.
- Assurer le suivi des ventes, des marges, de la rotation des stocks et des achats afin d'optimiser les investissements en inventaire et d'améliorer la rentabilité.
- Fournir une orientation stratégique à la personne responsable de la librairie concernant la mise en marché, la sélection des produits, la croissance des ventes et les améliorations opérationnelles.

Stratégie et supervision des événements

- Assumer la responsabilité globale de l'orientation stratégique, de la performance financière et du succès général du programme événementiel, ainsi que de ses besoins en marketing et en communication.
- Évaluer les budgets des événements, leur rentabilité, l'affectation des ressources et les possibilités de revenus, en veillant à leur alignement avec les objectifs de l'entreprise.

Stratégie et supervision du marketing et des communications

- Veiller à ce que nous disposions d'un plan marketing clair et superviser sa mise en œuvre.
- Veiller à ce que nous disposions d'un programme de fidélisation clair.
- Accompagner les membres de l'équipe concerné·e·s dans le développement de la programmation, des partenariats et des initiatives qui renforcent l'engagement communautaire et génèrent des revenus durables.

Qualifications et expérience

- De 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine de la restauration, des cafés, des bars ou du commerce de détail et de .librairie, incluant de l'expérience en supervision des opérations quotidiennes et en gestion de personnel.
- Solides compétences en gestion financière, notamment la capacité d'interpréter des états financiers, de gérer des budgets, de suivre les coûts de main-d'œuvre et d'exploitation et d'élaborer des stratégies visant à améliorer la rentabilité.
- Expérience en gestion des stocks, des achats, des relations avec les fournisseurs, de la dotation en personnel et de la planification des horaires.
- Excellentes compétences en leadership, en communication et en organisation, ainsi que la capacité de superviser des gestionnaires et de responsabiliser les équipes quant à leur performance.
- Sens aigu des affaires et capacité démontrée à repérer les possibilités d'augmenter les revenus, d'optimiser les coûts et d'améliorer l'efficacité opérationnelle.
- Excellentes compétences en service à la clientèle et engagement à créer un environnement accueillant et inclusif.

Formation et certifications

- DEC ou autre formation ou certification en gestion de la restauration, en gestion hôtelière, en administration des affaires ou dans un domaine connexe.
- Connaissance de la réglementation québécoise en matière de salubrité alimentaire, de santé et sécurité au travail et de service d'alcool.
- Une formation valide du MAPAQ constitue un atout.

Conditions de travail

- Poste permanent à temps plein (40 heures par semaine). L'horaire sera déterminé avec la personne retenue, en fonction des besoins de l'entreprise.
- Travail hybride.
- Salaire annuel : 65 000 $ à 75 000 $.
- Assurances collectives offertes.

Déclaration sur l'équité, la diversité et l'inclusion

Chez Joie de Livres, nous célébrons la diversité, affirmons toutes les identités et croyons que chaque personne devrait pouvoir être pleinement elle-même au travail. Nous nous engageons à créer un environnement inclusif et exempt de discrimination pour tou·te·s.

Pour postuler

Veuillez faire parvenir votre CV et votre lettre de motivation à ce lien d'ici le **21 novembre**.

https://forms.gle/KEgVBfbZAGbvzKaU7

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

GENERAL MANAGER

About Us

Launched in 2025, Joie de livres is Montréal's first bilingual bookstore-café-bar specializing in romance and speculative fiction. Founded by two sisters with a shared passion for books and community, we bring together great reads, excellent coffee, delicious food, and a welcoming space where everyone can feel at home. We believe in the power of joy, connection, and celebrating what we love together, in both French and English.

The Opportunity

As we continue to grow, we're looking for an experienced, business-minded General Manager with a strong background in restaurant and/or retail/bookstore operations to help lead our team, strengthen our operations, reinforce a positive workplace culture, and build a sustainable, thriving business aligned with our values.

We are a proudly bilingual space, and we aim to foster a vibrant environment for francophone and anglophone readers. It is essential that the GM be fluent in both French and English, and for the bilingual strength of Joie de livres to continue to flourish.

Role and Responsibilities

Financial Management & Business Performance

- Maintain a strong understanding of the business's financial statements, including profit and loss statements, cash flow, operating expenses, and overall financial performance.
- Analyze revenue, expenses, margins, and profitability across the bookstore, café-bar, and events, with a clear understanding of the key financial drivers of each business area, including product margins, labour costs, inventory turnover, purchasing, and pricing.
- Collaborate with the bookkeeper to maintain accurate, up-to-date financial records and ensure the timely tracking and reporting of key financial metrics.
- Prepare and manage operating budgets, monitor performance against financial targets, and investigate significant variances.
- Identify opportunities to optimize costs, improve gross margins, reduce waste, and increase operational efficiency without compromising quality or the customer experience.
- Identify and develop strategies to increase revenue, improve profitability, and maximize the financial performance of products, services, and business activities.
- Use financial data and performance metrics to guide operational decisions, prioritize investments, and develop strategies for sustainable business growth.
- Provide leadership with regular financial reporting, actionable insights, and recommendations to strengthen the financial health and long-term sustainability of the business.

Administrative and Operational Oversight & Reporting to Owners

- Ensuring the maintenance of appropriate licensing and permits.
- Ensuring we are compliant with relevant laws, including health & safety.
- Regular reporting to the Owners.
- Responsible for payroll.
- Ensure maintenance of physical and electronic infrastructure.

- Responsible for developing, implementing, and updating policies.

Team Leadership & Workforce Management

- Supervise, support, and develop team members across all aspects of the business.
- Oversee staffing, scheduling, and the allocation of responsibilities in alignment with operational needs, business activity, and labour budgets.
- Provide direction supervision and support to managers and coordinators
- Monitor labour costs and productivity, ensuring staffing levels are aligned with sales volume and customer demand.
- Foster a collaborative, inclusive, and accountable work environment.
- Ensure team members are trained, supported, and equipped to meet established service and operational standards.
- Establish clear expectations, support employee development, and address performance issues as needed.

Food & Beverage Oversight

- Hold overall accountability for café-bar performance, operational standards, service quality, and compliance.
- Monitor financial performance, including sales, margins, labour costs, inventory, and waste, identifying opportunities to optimize costs and improve profitability.
- Provide strategic direction to the Kitchen Manager on pricing, menu development, purchasing, and business growth.

Retail Oversight

- Hold overall accountability for bookstore and merchandise performance, operational effectiveness, and customer experience.
- Monitor sales, margins, inventory turnover, and purchasing to optimize stock investment and improve profitability.
- Provide strategic direction to the Bookstore Manager on merchandising, product selection, sales growth, and operational improvements.

Events Strategy & Oversight

- Hold overall accountability for the strategic direction, financial performance, overall success of the events program, and marketing and communication needs.
- Evaluate event budgets, profitability, resource allocation, and revenue opportunities, ensuring alignment with business objectives.

Marketing & Communications Strategy & Oversight

- Ensure we have a clear marketing plan and oversee its implementation
- Ensure we have a clear loyalty program
- Guide the relevant team members in developing programming, partnerships, and initiatives that strengthen community engagement and generate sustainable revenue.

Qualifications & Experience

- 3–5 years of experience in restaurant, café, bar, or retail/bookstore including experience overseeing daily operations and supervising staff.
- Demonstrated financial acumen, including the ability to interpret financial statements, manage budgets, monitor labour and operating costs, and develop strategies to improve profitability.
- Experience managing inventory, purchasing, supplier relationships, staffing, and scheduling.
- Strong leadership, communication, and organizational skills, with the ability to supervise managers and hold teams accountable for performance.
- A business-oriented mindset, with demonstrated ability to identify revenue opportunities, optimize costs, and improve operational efficiency.
- Strong customer service skills and a commitment to creating an inclusive, welcoming environment.

Education & Certifications

- DEC or other certification in restaurant management, hospitality management, business administration, or a related field.
- Knowledge of Québec regulations relating to food safety, occupational health and safety, and alcohol service.
- Valid MAPAQ food handler or food establishment manager training is an asset.

Working Conditions

- Full-time, permanent (40 hours / week), schedule to be determined with the candidate and according to business needs.
- Hybrid work.
- Salary: $65,000 - $75,000 annually.
- Group insurance offered.

Equity, Diversity, and Inclusion Statement

At Joie de livres, we celebrate diversity, affirm all identities and believe everyone deserves to bring their whole, authentic self to work. We are committed to creating an inclusive and discrimination-free environment for all.

How to Apply

Please send your CV and cover letter through this link by **November 21**.

https://forms.gle/KEgVBfbZAGbvzKaU7

Only candidates selected for an interview will be contacted.