

HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Rejoignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN CHEF EXÉCUTIF

POSTE :

- Temps plein (40 heures/semaine), Poste permanent
- Lieu : Hôtel-Musée Premières Nations (Restaurant La Traite) 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0
- Langue de travail : français et anglais

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la direction de la directrice des opérations et des RH, le chef exécutif est le gestionnaire des services de production alimentaire. Ses fonctions sont de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de la cuisine en vue d'assurer le rendement du service, la qualité des repas servis à la clientèle de l'établissement, ainsi que de rehausser le niveau de restauration en place. Il a à sa charge 2 sous-chef et une brigade de 6 à 8 cuisiniers en plus des aide-cuisiniers et préposés à la plonge. Ses actions et ses ambitions doivent être en harmonie avec notre cuisine gastronomique boréale aux saveurs du terroir et motivées par l'unicité de nos produits qui font de nous, un restaurant de destination.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Gestion :

- Gérer les ressources humaines de son service (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.);
- Gérer les ressources financières (préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, etc.) allouées à sa direction ;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, s'il y a lieu ;
- Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement et participer aux rencontres du comité de direction et au réunion de coordination.

Opération de la cuisine :

- Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de la cuisine et de l'entreprise ;
- Élaborer les menus à la carte, les menus des banquets et les autres menus spéciaux;
- Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture, d'équipement, de vaisselle et de produits ménagers ;
- Superviser l'ensemble des activités de la cuisine (propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.);
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail, gestion des conflits, etc.);
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.);
- Connaissance du secteur d'activité, des nouvelles tendances et des besoins de la clientèle ;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité ;
- Leadership et capacité de prise de décisions ;
- Disponible à travailler durant la semaine et les fins de semaine, le soir et durant les jours fériés, horaire variable.
- Minimum de six (6) à huit (8) années d'expérience dans le domaine de la cuisine d'établissement, incluant de l'expérience en supervision et en gestion est exigé;
- Expérience dans un restaurant étoilé Michelin;
- Très bonne connaissance de l'anglais et du français parlé;
- Formation dans une école reconnue est essentielle.

****La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.****

Début d'affichage : 4 septembre 2021 | Fin d'affichage : 3 octobre 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

- Salaire offert pouvant varier entre 75 000\$ et 115 000\$ annuellement selon expérience et titres.
- Avantages sociaux : régime d'épargne retraite (50%/50%) jusqu'à concurrence de 5% du salaire annuel, allocation pour cellulaire, montant forfaitaire offert en compensation pour l'absence d'assurance collective, rabais sur boutique de l'hôtel ainsi que rabais sur les services d'hébergement et de la restauration.
- Bonification : Prime au rendement pré établis avec le candidat retenu dès son embauche.

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae : **Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines**
418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

