



HÔTEL-MUSÉE

PREMIÈRES  
NATIONS

**Un environnement de travail unique et chaleureux. Une entreprise en pleine expansion reconnue pour son raffinement. Un milieu établi au cœur de la nature riche en culture et en histoire. C'est notre engagement.**

« De notre passion à la vôtre, le plaisir au travail est la pierre angulaire de notre quotidien. »

## NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN SOUS-CHEF

### **SOMMAIRE DU POSTE**

Le ou la sous-chef est sous la supervision directe du chef exécutif étoilé Michelin et il travaille en collaboration avec le sous-chef et les cuisiniers en place. Il participe avec le chef exécutif à l'élaboration des divers menus, il l'appuie dans la réception et le contrôle des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur et s'assure du maintien des standards de qualité.

### **PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS**

- Voit au bon déroulement des opérations (planification, organisation et contrôle);
- Veille au bon fonctionnement des opérations;
- Gère des denrées : commandes, rotation, inventaire;
- Contrôle les activités de cuisine : mise en place, préparations, conservation, nettoyage;
- Participe et supervise activement la production des divers aliments;
- Effectue la mise en place des services, assure le service;
- Appuie le chef exécutif dans le contrôle des coûts de nourriture et les coûts de salaires;
- Appuie l'équipe à divers niveaux, là où le besoin est;
- S'assure d'une bonne communication avec le chef exécutif et le sous-chef pour les achats nécessaires, divers suivis, défis et ce, à tous les jours;
- Voit à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé;
- Supervise les premiers cuisiniers, cuisiniers, aide-cuisiniers et les préposés à la plonge et voit à la discipline lorsqu'il est en fonction;
- Responsable de la formation des nouveaux employés;
- Porte une attention particulière aux allergies alimentaires et les traite de façon sérieuse.

### **COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES**

- Diplôme de cuisine d'établissement et certification en hygiène et salubrité sont prérequis;
- Minimum de 3 à 4 années d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel, et expérience;
- Supervision d'une équipe de travail serait un atout;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, capable de prendre des initiatives et qui a le sens de l'organisation;
- Attention portée aux détails;
- Apte à travailler sous pression;
- Doit être disponible semaine, fin de semaine jour et soir.

Début d'affichage : 8 mars 2023 | Fin d'affichage : 22 mars 2023

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

Nous joindre

rh@hmpn.ca

418 847-0624 #6006

5 Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

