



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 CHEF

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la direction du directeur général, le chef de cuisine 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 des sous-chefs et une brigade de cuisiniers, aide-cuisiniers et préposés à la plonge. Ses actions et ses ambitions doivent être en harmonie avec notre cuisine gastronomique boréale aux saveurs des produits d'inspiration autochtone 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 aux réunions 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;
- Très bonne connaissance de l'anglais et du français parlé;
- Formation dans une école reconnue est essentielle.

Début d'affichage : 6 novembre 2023 | Fin d'affichage : 20 novembre 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

