



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 (DE SOIR DU MARDI AU SAMEDI)

SOMMAIRE DU POSTE

Le sous-chef est sous la supervision directe de la cheffe exécutive du restaurant La Traite et il travaille en collaboration avec les autres membres de la brigade en cuisine. Il participe avec la cheffe exécutive à l’élaboration des divers menus, il l’appui 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 du restaurant La Traite et des banquets;
- Gestion des denrées : commandes, rotation, inventaire;
- Contrôle les activités de cuisine : mise en place, préparations, conservation, nettoyage;
- Participe et supervise activement à la production des divers aliments;
- Effectue la mise en place des services, assure le service de soir;
- Appuie la cheffe exécutive dans le contrôle des coûts de nourriture et les coûts de main d’œuvre;
- Appuie l’équipe à divers niveaux, là où le besoin est;
- S’assure d’une bonne communication avec la cheffe exécutive 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 continue des nouveaux employés et du respect des normes de sécurité;
- Porte une attention particulière aux allergies alimentaires et les traite de façon rigoureuse.

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 ou expérience dans un poste similaire;
- Supervision d’une équipe de travail serait un atout;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, responsable, 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 la semaine et la fin de semaine de soir.

Début d’affichage : 1 avril 2026 | Fin d’affichage : 30 avril 2026

La priorité sera accordée aux membres de la Nation Wendat.

Nous joindre

rh@hmpn.ca

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

