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 (SOIR)

SOMMAIRE DU POSTE

Le sous-chef est sous la supervision directe du chef exécutif en cuisine au restaurant La Traite. Travaille en étroite collaboration avec les autres membres de la brigade en cuisine. Participe à l'élaboration des divers menus, soutien l'équipe dans la réception, le contrôle des approvisionnements et dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. S'assure du maintien des standards de qualité selon les procédures établies.

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 le chef exécutif 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 le chef exécutif 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 est 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 : 16 novembre 2026 | Fin d'affichage : 30 novembre 2026

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

Nous joindre

rh@hmpn.ca

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

Best of the Best 2022




