

Situé dans le chic Hôtel Nelligan, le Restaurant Verses est l'expérience gastronomique typiquement montréalaise. Le menu offre une cuisine fraîche du moment préparée avec des viandes et produits du terroir québécois dans une ambiance intime rehaussé par un foyer incandescent et d'un cellier impressionnant.

SOUS-CHEF DE CUISINE

Le Sous-chef de cuisine assiste le chef de cuisine dans le bon déroulement des opérations de la cuisine de son restaurant. En collaboration avec le chef de cuisine, il planifie, organise, dirige et contrôle l'exploitation de la cuisine afin d'assurer l'atteinte des standards de qualité et de quantité fixés par l'entreprise. Impliqué directement dans les opérations quotidiennes, il voit à la formation et au bon rendement des membres de sa brigade. Par ses qualités de leader et de gestionnaire, il supporte le chef de cuisine dans le développement et le maintien de l'esprit d'équipe et crée un fort sentiment d'appartenance. Il maximise les rendements et assure un contrôle continu des différents coûts d'opération.

Fonctions essentielles de l'emploi:

- Participe à la notoriété du restaurant en collaboration avec le chef de cuisine.
- Contribue à la création, la planification et la préparation des menus pour le restaurant.
- Procède à l'inspection quotidienne de la cuisine et de ses paramètres.
- Assure la satisfaction de la clientèle par la rapidité du service et la qualité des plats présentés.
- Agit comme formateur auprès des membres de la brigade, principalement les membres de l'équipe de gestion.
- Gère les ressources humaines au sein de sa brigade (formation, répartition du travail, discipline, etc.).
- Veille à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- Assiste le chef de cuisine dans la gestion des ressources financières (contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, etc.) allouées à son département.
- Assure une gestion efficace de l'inventaire de denrées afin d'assurer la qualité des produits utilisés et minimiser les pertes.
- Effectue un suivi des achats, de la qualité des marchandises reçues et assure une vigilance relativement au vol.
- Communique et collabore avec l'équipe de gestion de la salle à manger pour assurer le bon déroulement global des opérations du restaurant.
- À une relation privilégiée avec le directeur et les maîtres d'hôtel.

- Maintient un lien continu avec les autres services de l'hôtel et les divers intervenants internes et externes.
- Exécute toutes autres tâches jugées essentielles pour la bonne marche de la cuisine.

Compétences requises:

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Minimum de 2-4 ans d'expérience dans un poste similaire ou de gestion;
- Expérience de travail significative relié au type de restaurant;
- Leadership développé;
- Sens de l'organisation;
- Excellentes habiletés de communication.

Les candidats qualifiés sont invités à faire parvenir leur curriculum vitae à:

carrieres@experiencevieuxmontreal.com

Le Groupe Antonopoulos compte plus de 1 200 employés dans ses hôtels, restaurants, bars et spas : Auberge du Vieux-Port, Taverne Gaspar, Terrasse sur l'Auberge, Lofts du Vieux-Port, Hôtel Nelligan, Verses Bistro, Méchant Bœuf Bar & Brasserie, Terrasse Nelligan, Hôtel Place d'Armes, Kyo Bar Japonais, Brasserie 701, Rainspa, Terrasse Place d'Armes, Le Petit Hôtel, Bevo Bar + Pizzeria, Modavie Restaurant Bar à vin et le Vieux-Port Steakhouse, Hôtel William Gray, Maggie Oakes, Terrasse William Gray, Le Perché et Spa William Gray.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à visiter www.experiencevieuxmontreal.com

