



WILLIAM GRAY

**LE GROUPE
ANTONOPOULOS**

Situé sur la Place Jacques-Cartier, l'hôtel-boutique de 127 chambres, avec un restaurant de 180 places, des espaces banquets de plus de 10 000 pi², des terrasses, une piscine ainsi qu'un circuit thermal, est appelé à devenir une référence de luxe et de convivialité. Alliant vestiges du passé et style contemporain, le William Gray offre une expérience typiquement montréalaise en intégrant créativité et culture au paysage empreint d'histoire de ce quartier fondateur. Offrant des points de vue exceptionnels sur le Vieux-Montréal et le fleuve St-Laurent, ses invités sont conviés à découvrir Montréal sous un nouvel angle.

SOUS-CHEF EXÉCUTIF

HÔTEL WILLIAM GRAY

Le Sous-chef exécutif veille au bon déroulement des opérations de sa cuisine. En collaboration avec le Chef exécutif, 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 développe et maintient 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 :

- 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 (règles de santé et sécurité, embauche, formation, gestion des horaires, répartition du travail, évaluation du rendement, discipline, etc.).
- Veille à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- Contribue à la planification et la préparation des menus pour les banquets et événements;
- 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 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 banquets et événements.
- Maintient un lien continu avec les autres services de l'hôtel et les divers intervenants internes et externes;
- Supporte le Chef exécutif dans ses tâches administratives, coordination et supervision du travail de la brigade lors de son quart de travail;
- Peut effectuer toutes tâches connexes;



WILLIAM GRAY

**LE GROUPE
ANTONOPOULOS**

Qualifications et compétences requises :

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Minimum de 2 à 4 ans comme sous-chef exécutif dans un établissement hôtelier comparable;
- 4 à 10 années d'expérience en supervision de personnel;
- Expérience significative en cuisine gastronomique et l'affût des nouvelles tendances;
- Expérience en production de gros volume avec une bonne capacité de travailler sous pression;
- Leadership et communication développés;
- Orientée sur le travail d'équipe et la collaboration;
- Bonne gestion du stress avec une excellente approche client;
- Sens de l'organisation et gestion du temps;
- Disponible pour travailler le jour, soir et fin de semaine;

CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

Le Groupe Antonopoulos

Ressources humaines

Courriel: 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 Restaurant, Méchant Bœuf Bar & Brasserie, Terrasse Nelligan, L'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 et Maggie Oakes, Terrasse Perché, Terrasse William Gray et Spa William Gray.

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

**L'utilisation du masculin uniquement pour alléger le texte.*