



## Auberge du Vieux-Port

---

S'endormir dans une auberge de charme pour se réveiller à l'époque romantique dans une chambre chaleureuse avec vue imprenable sur le Saint-Laurent. Se nicher dans un coin de la Taverne Gaspar pour partager une cuisine accessible et réconfortante d'inspiration gastropubs britanniques avec des accents français et québécois.

# SOUS-CHEF

## Auberge du Vieux-Port

Le Sous-chef veille au bon déroulement des opérations de sa cuisine. 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 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 (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 (contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, 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;

### Qualifications et compétences requises :

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Expérience significative en cuisine gastronomique;
- Leadership développé;
- Sens de l'organisation;
- Excellentes habiletés de communication.



## CE POSTE VOUS INTÉRESSE?

Faites parvenir votre lettre de motivation et curriculum vitae à:

**Le Groupe Antonopoulos**

Ressources humaines

**Courriel:** [carrieres@experiencevieuxmontreal.com](mailto:carrieres@experiencevieuxmontreal.com)

Nous vous invitons également à visionner notre vidéo qui présente l'expérience au Groupe Antonopoulos :

<http://youtu.be/mmk3NgRQkxg>

Le Groupe Antonopoulos compte plus de 1 000 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, Le Place d'Armes Hôtel & Suites, Kyo Bar Japonais, Suite 701, Rainspa, Terrasse Place d'Armes, Le Petit Hôtel, Bevo Bar + Pizzeria, Modavie Restaurant Bar à vin, le Vieux-Port Steakhouse, L'hôtel William Gray et Maggie Oakes.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à visiter [www.experiencevieuxmontreal.com](http://www.experiencevieuxmontreal.com)

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