

---

Situé dans une bâtisse centenaire, l'hôtel Nelligan possède 2 restaurants et une terrasse sur le toit qui offre une vue magnifique sur la ville de Montréal. Le restaurant Verses présente un menu mettant en vedette des produits frais du marché. Le Méchant Bœuf offre le côté branché de la ville. C'est le rendez-vous par excellence au pour y déguster un délicieux cocktail dans une ambiance électrisante. Les cuisines de l'hôtel recherchent un Chef de Production – Nuit pour venir se joindre à son équipe passionnée.

## CHEF BANQUETS

### HÔTEL NELLIGAN

Le Chef banquets veille au bon déroulement des opérations de la cuisine pour les banquets et événements. 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 (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.

---

**QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES REQUISES :**

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Minimum de 5 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Expérience significative en cuisine gastronomique;
- Capacité à assurer un service efficace pour des événements regroupant de 15 à 250 personnes;
- 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)

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, 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 et le Vieux-Port Steakhouse, Hôtel William Gray, Maggie Oakes, Terrasse William Gray, Le Perché, La Terrazza et Spa William Gray.

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.*