

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 des cuisiniers de nuit pour venir se joindre à son équipe passionnée.

SOUS-CHEF EXÉCUTIF

HÔTEL NELLIGAN

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;

Qualifications et compétences requises :

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Expérience comme sous-chef exécutif dans un établissement hôtelier comparable un atout;
- 2 à 3 années d'expérience en supervision de personnel (15 employés et plus);
- 5 à 7 ans d'expérience pertinente en cuisine;
- Expérience en gestion d'équipe de cuisine à haut volume;
- 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.*