



Situé au cœur du Vieux-Montréal, au pied de la Basilique Notre-Dame, l'Hôtel Place d'Armes est un hôtel-boutique qui présente un décor à la fois contemporain et classique. Il propose 2 restaurants, soit la Brasserie 701 et le Kyo Bar Japonais.

Le Kyo Bar Japonais est le rendez-vous des amateurs de cuisine nippone avec un impressionnant choix de sushis. Tandis que la Brasserie 701, inspirée des grandes brasseries parisiennes vous accueille dans un décor chic avec une architecture néo-classique grandiose et une ambiance animée.

CHEF EXÉCUTIF

HÔTEL PLACE D'ARMES

L'hôtel Place d'Armes est à la recherche d'un **chef exécutif** qui a su démontrer dans son parcours un leadership dynamique, une gestion efficace et une passion culinaire qui se démarque. La personne choisie dirigera toutes les opérations de cuisine pour assurer et améliorer l'offre culinaire de l'hôtel (banquets et service aux chambres) ainsi que de ses trois restaurants : le Kyo bar japonais, la Brasserie 701 et la Terrasse Place d'Armes (été).

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Communique ses attentes positivement tout en effectuant les suivis appropriés.
- Joue un rôle de premier plan dans la formation et le développement de ses effectifs.
- Demeure à l'affût des tendances du milieu et des goûts changeants des clients et les partage avec son équipe.
- Fait preuve de créativité et encourage l'équipe dans l'amélioration régulière de l'offre culinaire.
- Crée des synergies entre les équipes des trois restaurants, des banquets, de la pâtisserie et de la plonge.
- Collabore volontiers avec les autres départements de l'hôtel pour maximiser les ressources mises à sa disposition.
- Participe activement et sur une base journalière aux activités de la cuisine (propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.).
- Assure le respect des standards de qualité tant au niveau du service que des produits.
- Procède à une inspection quotidienne des aires de travail et veille à l'application des politiques et procédures de l'entreprise (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, santé et sécurité au travail, règlements internes, etc.)
- Gère tous les aspects liés à la gestion des ressources humaines pour son département : (embauche du personnel, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.)



- Contrôle les coûts de revient en assurant :
 - une élaboration complète des recettes pour tous les menus
 - le calcul des coûts théoriques et l'analyse des écarts
 - une gestion efficace des inventaires pour minimiser les pertes (nourriture, équipement, vaisselle et produits ménagers).
- Planifie et contrôle les horaires et la répartition des tâches dans l'optique d'atteindre les objectifs de productivité.
- Collabore avec le département des achats pour assurer de bonnes relations avec nos fournisseurs et le respect de nos engagements corporatifs.

Qualifications et compétences requises :

- Expérience minimum de 2 à 4 ans à titre de chef exécutif, tant au niveau de la restauration que de l'hôtellerie, avec la responsabilité de plusieurs départements.
- Formation pertinente ou expérience équivalente.
- Axé vers les résultats.
- Créativité dans la résolution de problèmes.
- Facilité à gérer ses priorités et celles de son équipe.
- Sens de l'organisation.
- Disponibilités flexibles (jours, soirs, weekends).
- Parfaitement bilingue.

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.*