

---

Installé au sein de l'Hôtel Nelligan, le Restaurant Verses est un des restaurants les plus branchés du Vieux-Montréal. La qualité de ses produits n'égale que sa rigueur en matière de satisfaction de la clientèle. Il offre une cuisine d'inspiration française fraîche du moment préparée avec des viandes et produits du terroir québécois, et des classiques de la grande cuisine, tels que le foie gras, les fruits de mers et poissons et la viande de gibier.

## CHEF DE CUISINE

### Verses Bistro

Le chef de cuisine veille au bon déroulement des opérations de la cuisine du restaurant. 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:

- Participe à la notoriété du restaurant en collaboration avec le chef exécutif.
- Contribue à la planification et la préparation des menus pour le restaurant.
- 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.
- 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 opérations du restaurant.
- Maintient un lien continu avec les autres services de l'hôtel et les divers intervenants internes et externes.
- Exécute toutes autres tâches jugées essentielles pour la bonne marche de la cuisine.

**Qualifications et compétences requises :**

- Diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Minimum de 5 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Expérience de travail significative, idéalement dans un restaurant semblable;
- 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 Bistro, Méchant Bœuf Bar & Brasserie, Terrasse Nelligan, 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, Maggie Oakes, Spa William Gray, Perché, Terrasse 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.*