

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.

CHEF EXÉCUTIF

HÔTEL NELLIGAN

Le Chef exécutif veille au bon déroulement des opérations de sa cuisine. En collaboration avec le Sous-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. 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 : Verses Bistro, Le Méchant Bœuf et la Terrasse Nelligan (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 reliés 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).



N E L L I G A N

LE GROUPE
ANTONOPOULOS

- 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.*