

*S'endormir dans une auberge de charme pour se réveiller à l'époque romantique dans une chambre chaleureuse avec vue imprenable sur le Saint-Laurent. Se nicher dans un coin de la **Taverne Gaspar** pour partager une cuisine accessible et réconfortante d'inspiration gastropubs britanniques avec des accents français et québécois.*

## CHEF DE CUISINE

### AUBERGE DU VIEUX-PORT

Le chef de cuisine veillera au bon déroulement des opérations de la cuisine de l'un des établissements hôteliers les plus réputés à Montréal, l'Auberge du Vieux Port. Notre cuisine dessert le gastro-pub **Taverne Gaspar** (120 places), notre salle de **banquet exclusive** (75 places) et, pendant la saison estivale, **la Terrasse sur l'Auberge** (100 places). Le candidat idéal excelle dans la gestion de cuisine à haut volume et cherche à mettre à profit sa créativité culinaire.

De manière plus détaillée, le chef de cuisine planifiera, organisera, dirigera et contrôlera 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 verra à la formation et au bon rendement des membres de sa brigade. Par ses qualités de leader et de gestionnaire, il développera et maintiendra l'esprit d'équipe et créera un fort sentiment d'appartenance. Il maximisera les rendements et assurera un contrôle continu des différents coûts d'opération.

#### Fonctions essentielles de l'emploi :

- Atteindre et surpasser les objectifs en matière de coût de nourriture, de main-d'œuvre et des dépenses opérationnelles établis;
- Concevoir tous les menus en tenant compte des coûts et des tendances actuelles de préparation et présentation des plats;
- Gérer les inventaires de nourriture et les achats des produits selon les procédures du restaurant et de l'entreprise
- Voir à l'embauche, à la formation et à la mobilisation des brigades de cuisine et de la plonge du restaurant, des banquets et de la terrasse;
- Veiller aux respects les diverses réglementations en cuisine telles que la Santé Sécurité au travail, Hygiène et Salubrité, etc.

## Qualifications et compétences requises :

- Expérience de 4 à 5 ans et plus en tant que Chef de cuisine;
- Expérience significative dans un contexte de restauration;
- Leadership, capacité de prise de décisions et tolérance au stress;
- Excellent communicateur autant avec les employés, les collègues, les invités et les médias ;
- Disponibilités flexibles (jours, soirs et fins 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](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.*