



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN(E)

SOUS-CHEF

SOMMAIRE DU POSTE

Le ou la sous-chef est sous la supervision directe du chef exécutif et il travaille en collaboration avec le sous-chef et les cuisiniers en place. Il participe, avec le chef exécutif à l'élaboration des divers menus, il l'appuie dans la réception et le contrôle des approvisionnements, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur et s'assure du maintien des standards de qualité.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Voit au bon déroulement des opérations (planification, organisation et contrôle) ;
- Veiller au bon fonctionnement des opérations ;
- Gestion des denrées : commandes, rotation, inventaire...
- Contrôle les activités de cuisine : mise en place, préparations, conservation, nettoyage ;
- Participe et supervise activement la production des divers aliments ;
- Effectue la mise en place des services, assure le service ;
- Appuie le chef exécutif dans le contrôle des coûts de nourriture et les coûts de salaires ;
- Appuie l'équipe à divers niveaux, là où le besoin est ;
- S'assure d'une bonne communication avec le chef exécutif et le sous-chef pour les achats nécessaires, divers suivis, défis...et ce, à tous les jours ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé ;
- Supervise les premiers cuisiniers, cuisiniers, aide-cuisiniers et les préposés à la plonge et voit à la discipline lorsqu'il est en fonction ;
- Responsable de la formation des nouveaux employés ;
- Porte une attention particulière aux allergies alimentaires et les traite de façon sérieuse.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Diplôme de cuisine d'établissement et certification en hygiène et salubrité sont prérequis ;
- Minimum de 3 à 4 années d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel, et expérience ;
- Supervision d'une équipe de travail serait un atout ;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, capable de prendre des initiatives et qui a le sens de l'organisation ;
- Attention portée aux détails ;
- Apte à travailler sous pression ;
- Doit être disponible semaine, fin de semaine jour et soir.

**** La priorité sera accordée aux membres de la nation Huronne-Wendat. ****

Début d'affichage : 7 avril 2021 | Fin d'affichage : 21 avril 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Repas fourni | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

