

Affichage de poste

CHEF EXÉCUTIF

Du meilleur restaurant de grillades des Cantons-de-l'est !

Département : Cuisine

Statut de l'emploi : Permanent

Salaire : À discuter

Quantité de postes disponibles : 1

Date d'entrée en poste : Dès que possible

Vue d'ensemble de l'hôtel

Ayant le plus haut taux d'occupation de la région, Estrimont Suites & Spa est l'hôtel coup de cœur des Cantons-de-l'Est. Situé entre le Lac Memphrémagog et le Mont Orford, son emplacement stratégique permet d'accéder à une foule d'activités et ce, autant durant la saison estivale que la saison hivernale. L'hôtel Estrimont Suites & Spa est par ailleurs un établissement 4 étoiles offrant 95 suites récemment rénovées et avec foyer. Un confort supérieur et une vue imprenable sur le Mont Orford octroient à cet hôtel une ambiance des plus chaleureuses. De plus, une offre de restauration de haute qualité ainsi que le centre Amérispa, doté de services de soins et d'un espace de bains scandinaves, permet de bonifier l'expérience client au sein de l'hôtel.

L'hôtel Estrimont Suites & Spa est à la recherche d'un Chef exécutif pour réaliser son projet de devenir le **MEILLEUR RESTAURANT DE GRILLADES DES CANTON-DE-L'EST**. Nous recherchons donc un candidat ou une candidate reconnu pour sa capacité à développer de nouveau projet, pour son leadership et son excellence en tant que gestionnaire ainsi que pour son talent culinaire. **Joignez-vous à notre équipe jeune, dynamique et innovante !**

Responsabilités générales

Relevant de la Directrice de la restauration, le Chef exécutif a pour principale tâche d'assurer le bon déroulement des opérations quotidiennes de la cuisine par le contrôle des coûts et la gestion des standards de qualité. Il s'assure également de la gestion efficiente des ressources humaines et matérielles. Il développe l'offre culinaire en plus de planifier, organiser, diriger et contrôler l'exploitation de la cuisine pour un restaurant de 160 places, un bistro de 25 places ainsi que pour le service de banquets. **Le Chef exécutif devra également prendre part au démarrage d'un nouveau projet de restauration.**

Descriptions des responsabilités et des tâches

- Gérer les ressources humaines de son service (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.) ;
- Gérer de manière efficiente les ressources financières (préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, etc.) ;
- Diriger, superviser, former et développer le Sous-chef ainsi que l'équipe de cuisine afin qu'ils travaillent conjointement à l'atteinte des objectifs fixés et ce, en exerçant un leadership positif ;
- Élaborer les menus à la carte, les menus promotionnels et les menus banquets dans le respect des désirs de la clientèle et en s'assurant de bien gérer toutes restrictions alimentaires, le cas échéant ;
- Établir, appliquer et voir au maintien des règles et des politiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire ainsi que de santé et de sécurité au travail par le biais d'inspections quotidiennes (propreté des cuisines ; manipulation, manutention et inspection des équipements ; respect des normes de manipulation, de qualité et de fraîcheur des aliments, etc.)
- Développer et maintenir une culture d'excellence afin de contribuer au rayonnement interne et externe de l'entreprise ainsi qu'à l'attraction et à la rétention du personnel ;
- Travailler de concert avec les autres services de l'établissement ;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, s'il y a lieu ;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficience des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine ;
- Détenir une attestation en hygiène et salubrité alimentaire – volet manipulateur et/ou volet gestionnaire (MAPAQ) ;
- Posséder un minimum de 5 années d'expérience dans un poste et dans un établissement similaire ;
- Posséder des aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail de cuisine, gestion de conflits, connaissance du fonctionnement et de l'application d'une convention collective, etc.) ;
- Connaître les principes de santé et de sécurité au travail ;
- Avoir une bonne connaissance de l'informatique (Word, Excel, Outlook, etc.) ;
- Avoir une expérience significative en hôtellerie, notamment au niveau de la préparation de banquets de plus de 700 personnes ;
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau avancé) et anglais (niveau débutant).

Personnelles

- Détenir les sens de la créativité et du leadership ;
- Avoir une attitude positive et un comportement professionnel (aptitudes pour le travail d'équipe, capacité de motiver les troupes, entregent, polyvalence, sens de l'organisation et des responsabilités, bonne gestion des priorités, initiative, fiable, ponctuel, etc.) ;
- Avoir une bonne tolérance au stress ;
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus, etc.
- Habiletés pour la communication verbale et écrite ;
- Avoir les capacités d'effectuer un travail physique :
 - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail ;
 - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière ;
 - Capacité à travailler à des températures élevées, etc.

Conditions de travail

- Poste cadre et permanent ;
- Horaire pouvant être de jour, de soir et de fin de semaine ;
- Programme d'assurances collectives ;
- Rabais employés dans les hôtels membres du réseau Origine Artisans hôtelier.

Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :

Directrice de la restauration : Céline Denry

Courriel : cdenry@estrimont.ca

Date d'affichage : 2019-03-22