

Affichage de poste

Département : Cuisine

Classification : SOUS-CHEF

Statut de l'emploi : Régulier

Taux horaire : À déterminer

Quantité de postes disponibles : 1

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.

Description sommaire des tâches

Sous la supervision du Chef exécutif et en collaboration avec celui-ci :

- Assurer la formation adéquate, superviser et veiller à l'efficacité de l'équipe de travail en cuisine ;
- Élaborer les horaires et coordonner les activités quotidiennes ;
- Contrôler les ressources matérielles et financières du département de la cuisine :
 - S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et équipements afin de maximiser leur rentabilité ;
 - Planifier et effectuer les commandes ;
 - Participer aux inventaires et s'assurer d'une saine gestion de l'inventaire ;
- Travailler avec les autres départements afin d'offrir un service à la clientèle exceptionnel ;
- Réagir rapidement et professionnellement aux imprévus en proposant des solutions efficaces ;
- Faire respecter les standards, les méthodes de travail, les politiques et les procédures (notamment en matière de santé et de sécurité au travail et d'hygiène et salubrité) ;
- Respecter les échéanciers dans le cadre des projets qui vous sont confiés ;
- Participer à l'élaboration des menus à la carte, des menus banquets et les autres menus spécifiques ;
- Atteindre et surpasser les attentes et les objectifs opérationnels en matière de satisfaction de la clientèle, de motivation et de développement des équipes et des résultats financiers ;
- Imaginer, suggérer et bâtir des projets d'innovation pouvant optimiser la rentabilité ;
- Palier à la charge supplémentaire de travail et aux employés absents, au besoin ;
- Vérifier la propreté, l'entretien et la sécurité de l'environnement de travail et des équipements ;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir une formation académique pertinente en cuisine (exigence minimale : études professionnelles) ;
- Détenir une certification en Hygiène et salubrité alimentaire – Volet manipulateur ;
- Détenir un diplôme d'études complémentaires en gestion (un atout) ;
- Une forte expérience dans un poste similaire et un établissement similaire est requise (minimum de 2 années d'expérience) ;
- Une expérience pertinente en gestion des ressources humaines dans une entreprise syndiquée (un atout) ;
- Connaissances des règlements en matière de santé et de sécurité au travail ;
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau avancé) et anglais (niveau débutant) ;
- Connaissance et utilisation efficace de la Suite Office.

Compétences personnelles recherchées

- Avoir du leadership, avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc. ;
- Avoir un souci élevé du service à la clientèle ;
- Anticiper les besoins de la clientèle ;
- Avoir le sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie ;
- Être bon communicateur ;
- Habiletés en planification et sens de l'organisation ;
- Esprit de créativité et d'innovation.

Conditions / Exigences diverses

- Grande disponibilité et flexibilité au niveau de l'horaire de travail (jour, soir, sur semaine, fins de semaine)
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
 - 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 de pousser et de tirer des chariots et les équipements régulièrement
 - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer
 - Capacité à travailler à des températures élevées

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

Superviseur : Céline Denry, Directrice de la restauration

Courriel : cdenry@estrimont.ca

Date d'affichage : 2019-05-21