HÔTEL MONTFORT
CONGRÈS • SPA • VILLÉGIATURE
NICOLET

CHEF.FE DE CUISINE – RESTAURANT



Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une Chef.fe de cuisine – Restaurant dont le mandat est de superviser les opérations de la cuisine, mobiliser son équipe et proposer une expérience culinaire bistronomique distinctive. En collaboration avec la direction, il ou elle veille à offrir des menus créatifs et saisonniers, tout en assurant la qualité des plats, la satisfaction de la clientèle et une gestion efficace du département.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

- Expérience en cuisine et en gestion d'équipe
- Leadership et capacité à mobiliser une brigade
- Sens de l'organisation et de la planification
- Créativité et passion pour la gastronomie
- Autonomie, rigueur et polyvalence
- Capacité à travailler sous pression et à respecter les échéanciers
- Aptitudes pour la gestion des coûts, des inventaires et des ressources
- Attitudes et comportements professionnels, incluant une bonne communication et un esprit d'équipe

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

- L'horaire est flexible, mais nécessite une disponibilité variable selon l'achalandage, les périodes de pointe, les événements spéciaux et les réalités saisonnières de l'établissement.
- Le nombre d'heures peut varier selon l'achalandage de l'hôtel
- Salaire compétitif selon votre expérience
- Un poste de gestion au sein d'une cuisine bistronomique
- L'opportunité de laisser place à ta créativité et de contribuer à l'évolution des menus
- Un environnement de travail chaleureux et dynamique
- La possibilité de développer et de mobiliser une équipe passionnée
- Des avantages : événements d'entreprise, gym sur place, piscine, repas à prix réduit, etc.
- Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Ôrigine artisans hôteliers
- Assurances collectives disponibles, si applicable

Un aperçu de ton nouvel emploi :

- Superviser les opérations quotidiennes de la cuisine du restaurant et assurer le bon déroulement des services
- Recruter, motiver, encadrer et accompagner le développement des membres de l'équipe
- Planifier les horaires hebdomadaires selon l'occupation de l'hôtel et les prévisions de ventes du restaurant
- Réviser et approuver les horaires et les besoins en main-d'œuvre de manière hebdomadaire
- Procéder aux achats alimentaires du restaurant en respectant les budgets et les standards de l'Hôtel
- Contrôler la qualité des aliments, des préparations et des plats servis à la clientèle
- Collaborer à la planification et à la préparation des menus du restaurant, en tenant compte des saisons, de la créativité et des besoins de la clientèle
- Participer aux réunions pré et post groupes, lorsque nécessaire
- Répondre aux plaintes et aux commentaires de la clientèle du restaurant de manière professionnelle et ponctuelle
- Maintenir un inventaire mensuel du département selon les normes et les standards de l'Hôtel
- Assurer une gestion efficace des ressources, des approvisionnements et des équipements

D'autres tâches connexes peuvent être ajoutées selon les projets en cours.

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique, envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature** à l'Hôtel Montfort!