HÔTEL MONTFORT
CONGRÈS · SPA · VILLÉGIATURE
NICOLET

SOUS-CHEF.FE – BANQUETS ET CAFÉ-BISTRO



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

Un ou une Sous-chef.fe – Banquets et café-bistro dont le mandat est de superviser les opérations des cuisines du café-bistro et des banquets, mobiliser son équipe et assurer le bon déroulement des services. En collaboration avec le/la Chef.fe, il ou elle veille à offrir des plats de qualité, à coordonner efficacement les événements et à maintenir une expérience culinaire distinctive, tout en assurant une gestion efficace de la brigade et en remplaçant le/la Chef.fe en son absence.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

- Formation en cuisine dans un établissement scolaire reconnu
- 3 ans d'expérience significative en cuisine et en banquets
- Au moins 1 an d'expérience dans un poste comportant des responsabilités
- Leadership et capacité à mobiliser une équipe de cuisine
- Sens de l'organisation, de la planification et des priorités
- Bonne communication, esprit d'équipe et aptitude à résoudre les imprévus
- Capacité à travailler sous pression et à gérer plusieurs services
- Intérêt et connaissances de la cuisine québécoise et de la nouvelle cuisine

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

- Poste à temps plein de jour, soir et de fin de semaine
- Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel
- Un salaire compétitif de 28$/heure avec possibilité de bonifications
- Un rôle clé au sein des cuisines des banquets et du café-bistro
- L'occasion de mettre à profit ta créativité et ton savoir-faire culinaire
- 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 :

- Coordonner la préparation et le service des repas pour les banquets, mariages, réunions et autres événements
- Planifier les volumes de production à partir des feuilles de fonctions et veiller au respect des horaires de service
- Superviser les opérations quotidiennes du café-bistro et assurer la rapidité et la constance des plats
- Collaborer avec le/la Chef.fe à la planification des menus, des services et des besoins opérationnels
- Diriger, motiver, former et accompagner les cuisiniers et les plongeurs de la brigade
- Répartir les tâches, favoriser la polyvalence et maintenir une communication efficace au sein de l'équipe
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des aliments ainsi que le respect des normes d'hygiène et de salubrité
- Gérer les inventaires et les commandes auprès des fournisseurs, tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Prendre les décisions nécessaires lors des imprévus et contribuer à maintenir un climat de travail positif
- Remplacer le/la Chef.fe en son absence et assurer la continuité des opérations
- 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!

