

Chef.fe exécutif

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR

ESPRIT D'ANALYSE - CHALLENGE - PRISE DE DÉCISION!

DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique dans une organisation dont le plaisir est la valeur première?

Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits de qualité?

Tu souhaites participer au développement d'une entreprise en pleine expansion, dans des locaux neufs, et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

PRÉCISION ENTREPRISE

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le pub, la cantine et le restaurant Le Naufrageur.

PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration, qui a un intérêt marqué pour les produits locaux afin d'assurer l'encadrement administratif de l'équipe de cuisine. La personne sélectionnée devra être en mesure d'organiser, de planifier et de coordonner les activités de la cuisine en fonction des lignes directrices établies. Elle devra faire preuve de facilité à travailler avec les chiffres, de capacité d'analyse, de pensée critique, d'intégrité et de rigueur. Le ou la chef.fe exécutif, sous la supervision du directeur de la restauration, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

GESTION

- Assister la direction dans la gestion des ressources humaines : aide à l'embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluations de rendement, gestion des conflits;
- Assister la direction dans la gestion des ressources financières et matérielles : suivi des budgets, contrôle des coûts, gestion des stocks et des inventaires, approvisionnement, négociation avec les fournisseurs;
- Assister la direction dans la gestion des opérations : mettre en place des listes, des protocoles et des procédures afin d'améliorer l'efficacité opérationnelle;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle et traiter les plaintes, s'il y a lieu;
- Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement et participer aux rencontres de gestion.

OPÉRATION DE LA CUISINE

- En collaboration avec le ou la chef.fe de cuisine, établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de la cuisine;
- En collaboration avec le ou la chef.fe de cuisine, élaborer les menus à la carte et les ardoises;
- Superviser l'ensemble des activités de la cuisine : propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments;
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.



CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 75% des tâches en gestion et 25% en cuisine;
- Entre 35 et 40 heures/semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés;
- Travail sous pression aux heures de pointe. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout;
- Salaire à discuter selon l'expérience et la grille salariale en vigueur;
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine;
- Pourboires, rabais employés et cartes cadeaux de l'entreprise;
- Possibilité de cotiser à un REER collectif (part employé et employeur);
- Possibilité de bénéficier d'une couverture avantageuse d'assurance collective;

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Attitude et comportements professionnels : travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative;
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines;
- Aptitudes pour la gestion des ressources financières;
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout);
- Connaissance et application des normes du MAPAQ et en santé et sécurité au travail;
- Connaissance de la suite office (Word, Excel) et de logiciels de gestion;
- Posséder un diplôme de cuisine (un atout);
- Posséder au moins 6 ans d'expérience en cuisine d'établissement, incluant de l'expérience en supervision et en gestion.

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenufrageur.com