



Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. *Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

## Hôtel-Musée Premières Nations

### Offre d'emploi

### Chef exécutif

**Département :** Restauration

**Type d'emploi :** Temps plein

**Entrée en fonction :** le plus tôt possible

**Salaire :** selon expérience et compétences

#### Sommaire du poste

Sous la direction de la direction des opérations, le chef exécutif est le gestionnaire des services de production alimentaire. Ses fonctions sont de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de la cuisine en vue d'assurer le rendement du service et la qualité des repas servis à la clientèle de l'établissement. Il a à sa charge un (1) sous-chef et une brigade de 6 à 8 cuisiniers en plus des commis de cuisine et des plongeurs.

**Le restaurant La Traite**, d'une capacité de 120 places, offre une cuisine inspirée des Premières Nations où sont apprêtés, avec finesse, les fruits de la chasse, de la pêche et de la cueillette ainsi que les herbes de la forêt boréale, une ambiance chaleureuse et mémorable, un bar et une terrasse boisée en bordure de la rivière Akiawenrahk. De plus, nos facilités de banquets et congrès d'une capacité de 150 personnes font de notre établissement l'environnement idéal pour les réunions en tous genres.

#### Principales tâches et responsabilités

##### Gestion :

- 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 les ressources financières (préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, etc.) allouées à sa direction ;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes, s'il y a lieu ;

- Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement et participer aux rencontres du comité de direction et aux réunions de coordination.

#### **Opération de la cuisine :**

- Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de la cuisine et de l'entreprise ;
- Élaborer les menus à la carte, les menus des banquets et les autres menus spéciaux;
- Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture, d'équipement, de vaisselle et de produits ménagers ;
- 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, etc.);
- 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.

#### **Compétences, qualifications et exigences**

- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines (gestion des équipes de travail, gestion des conflits, etc.);
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entente, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.);
- Connaissance du secteur d'activité, des nouvelles tendances et des besoins de la clientèle ;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité ;
- Habiletés pour la communication écrite et verbale ;
- Leadership et capacité de prise de décisions ;
- Tolérance au stress;
- Très bonne connaissance du français et de l'anglais parlé;
- Disponible à travailler durant la semaine et les fins de semaine, le soir et durant les jours fériés, horaire variable.
- Minimum de six(6) à huit (8) années d'expérience dans le domaine de la cuisine d'établissement, incluant de l'expérience en supervision et en gestion est exigé;
- Formation dans une école reconnue est essentielle.

Seuls les candidats et candidates ayant l'expérience requise et répondant aux exigences du poste seront convoqués en entrevue. La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat. Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Directrice des opérations et des ressources humaines  
 Hôtel-Musée Premières Nations  
 5, Place de la rencontre  
 Wendake (Québec) G0A 4V0  
 Télécopieur : 418-847-2903

Courriel : [nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca](mailto:nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca)

Date de l'affichage : 14 août 2017

Fin de l'affichage : 27 août 2017