

Nombre de postes vacants :

Nombre d'heures par semaine : entre 35 et 45 heures

Chef cuisinier

Hotel Horizon Sutton :

L'Hôtel Horizon vous accueille à Sutton, une charmante ville au cœur des Cantons-de-l'Est. Situé sur une propriété qui s'étend sur plus de 150 acres d'une forêt d'érables, notre hôtel se trouve dans un cadre idyllique pour toutes vos aventures estivales et hivernales. L'hôtel a été conçu pour faire de votre séjour une expérience reposante. Nos chambres douillettes, notre piscine intérieure, notre sauna, notre bain finlandais, notre salle d'exercice, et notre bistro ne sont que quelques éléments qui font que nos clients reviennent nous voir année après année.

Tâches et responsabilités

- Accueillir et fidéliser la clientèle pour l'ensemble de l'établissement;
- Gestion courante des deux restaurants;
- Conception de la carte et élaboration des plats en garantissant la qualité de la cuisine;
- Gérer l'approvisionnement des restaurants en breuvage et nourriture, gestion des inventaires et appels d'offres auprès de nouveaux fournisseurs;
- S'assurer du suivi des inventaires, des marges et de budget préétablis;
- Participation à l'élaboration des budgets;
- S'assurer du développement des deux restaurants;
- Faire des recherches, innover, développer;
- Responsable du recrutement et de la formation du personnel pour le restaurant;
- Participer à la promotion de l'établissement;
- S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité;
- S'assurer de la continuité du concept défini et du respect des normes Huttopia;
- S'assurer du suivi des factures et dépôts bancaires;
- Travailler en équipe avec les autres collaborateurs du restaurant;
- Participer à la vie quotidienne du restaurant et aider sur le plancher et/ou en cuisine;
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité au travail passant par l'obtention d'un certificat MAPAQ;
- Gestion des groupes (réception, soumission, négociation, accueil, côté restauration);
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Profil

- Formation collégiale en hôtellerie et/ou restauration exigée
- Expérience de 3 à 5 ans à un poste de sous-chef ou avoir au minimum 1 an d'expérience dans un poste similaire
- Expérience dans un service de banquet souhaité
- Être capable de mobiliser une équipe et prendre des initiatives
- Être rigoureux, réactif et disponible dans les moments de pointe
- La maîtrise du français est requise
- Une connaissance de l'anglais (atout)

Conditions de travail

- Statut d'emploi : permanent
- Horaire de travail : temps plein; jour, soir et fin de semaine

- Date de début : mai 2021
- Possibilité d'héberger sur place, selon les disponibilités

Comment nous soumettre votre candidature?

Si cette offre d'emploi vous intéresse, veuillez nous envoyer votre CV à restaurant@huttopia.com en précisant le poste et le lieu souhaité.

Nous vous remercions pour votre intérêt envers notre entreprise. Cependant, prenez note que seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

L'usage du masculin inclut le féminin et est uniquement utilisé dans le but d'alléger le texte.

Si cette offre d'emploi vous intéresse, veuillez nous envoyer votre CV via cette offre d'emploi.