

Chef(fe) exécutif (6321)



Un chef exécutif est un gestionnaire dont la fonction est de planifier, organiser, diriger, et contrôler toutes les activités d'une cuisine. Il s'assure du rendement du service ainsi que la qualité des repas servis à la clientèle de l'établissement. Cette fonction de travail se retrouve dans le sous-secteur de la restauration. Le titulaire du poste travaille dans les établissements suivants: les restaurants, les établissements d'hébergement touristique, les clubs privés, les services de banquets, les services traiteur, les clubs de golfs ainsi que d'autres types d'établissement de restauration.

Responsabilités

GESTION DU TRAVAIL ET DU PERSONNEL 40 %

- Établir une stratégie de gestion des ressources humaines
- Analyser et planifier les besoins en main-d'œuvre
- Procéder au recrutement, à l'embauche, l'accueil et à la formation du personnel
- Répartir le travail et procéder à l'élaboration des horaires
- Encadrer et apporter un support aux équipes de travail
- Effectuer des évaluations de rendement
- Gérer les conflits et les relations avec les syndicats (s'il y a lieu), en collaboration avec le directeur des ressources humaines
- Stimuler la motivation et l'esprit d'équipe de la cuisine en instaurant un bon climat de travail
- 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

PLANIFICATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL 30 %

- Proposer, élaborer et mettre en œuvre des stratégies et plans d'action afin d'atteindre les objectifs
- Élaborer, mettre en place et évaluer les politiques et les procédures de l'établissement
- Analyser les rapports d'activité, rapports de prospection et de vente en lien avec la cuisine et en discuter avec les directeurs de service concernés
- Déléguer des tâches aux collaborateurs de l'établissement, s'il y a lieu
- Participer dans la gestion du menu de l'établissement
- Élaborer le menu du restaurant, s'il y a lieu en collaboration avec les membres de l'équipe de cuisine

GESTION DES RESSOURCES FINANCIÈRES ET MATÉRIELLES 30 %

- Préparer des budgets et assurer un contrôle des coûts de fonctionnement
- Voir aux réquisitions, aux commandes de nourriture, d'équipement, de vaisselle et de produits ménagers
- Assurer le bon fonctionnement du processus de rémunération du personnel, des comptes payables et recevables en collaboration avec les autres services impliqués
- Gérer les inventaires, négocier avec les fournisseurs et coordonner les approvisionnements
- Acheter et entretenir du matériel, s'il y a lieu



Niveaux de langue

FR ● ● ● Fonctionnel
EN ● ● ● Fonctionnel

Conditions de travail

- Jour, soir et fin de semaine
- Travail à horaire variable
- Travail qui peut s'effectuer sous pression
- Salaire horaire variant entre 24\$ et 30\$

Critères à l'embauche

- Diplôme en cuisine et 3 ans d'expérience en cuisine ou 5 ans d'expérience en cuisine
- Leadership, autonomie, et capacité de prise de décisions
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Bonne forme physique, rapidité d'exécution
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité
- Connaissance des allergies alimentaires
- Connaissances culinaires de base et du vocabulaire de la cuisine.

Expériences

Cinq à huit années d'expérience dans le domaine de la cuisine d'établissement, incluant de l'expérience en supervision et en gestion, sont exigées.

Compétences et qualifications



COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines
- Aptitudes pour le service à la clientèle
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Aptitudes pour la gestion financière et matérielle
- Flexibilité
- Réflexion stratégique
- Leadership d'équipe
- Capacité de respecter les échéanciers



HABILETÉS

- Linguistiques :
 - Maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit
 - Maîtrise de l'anglais tant à l'oral qu'à l'écrit
 - La maîtrise d'autres langues constitue un atout
- Utiliser des stratégies ou des techniques de communication efficaces
- Communiquer de façon professionnelle
- Diriger et motiver
- Générer des idées (créatif-ve)
- Affecter et contrôler des ressources



CONNAISSANCES

- Connaissance en administration et gestion
- Connaissance des principes et des pratiques relatifs à la gestion des ressources humaines
- Connaissance des principes de base de l'opération des systèmes informatiques pertinents en lien avec la restauration
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité



QUALITÉS

- Autonomie
- Sens de l'initiative
- Polyvalence
- Tolérance au stress
- Dynamisme



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**Le masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte*

Les informations fournies dans ce document sont à titre indicatif et non contractuel. Elles sont présentées dans le cadre du projet-pilote d'intégration en emploi des demandeurs d'asile en tourisme.