



## DESCRIPTION DE POSTE

Titre du poste	Chef exécutif
Appellation externe	Chef
Supérieur immédiat	Directeur général
Département	Cuisine
Subordonné(s)	Sous-chef, chefs de parti, aide-cuisiniers et plongeurs

### Description sommaire du poste

Sous la supervision du directeur général, la personne titulaire du poste est responsable d'offrir une expérience culinaire de haute qualité aux membres du Club et dirige l'ensemble du personnel de cuisine.

### Liste des responsabilités

- Superviser les activités de l'ensemble de la brigade de cuisine
- Embaucher, former et évaluer tout le personnel de cuisine
- Attribuer les tâches et assigner les quarts de travail au personnel (horaires)
- Compiler les heures travaillées du personnel pour envoi à la responsable de la paie
- Achat et négociation des produits de nourriture avec les fournisseurs
- Réceptionner et décharger les marchandises des camions
- Vérifier la qualité de la marchandise (quantités, dates de péremption, aspect visuel, etc.)
- Veiller au bon fonctionnement des ustensiles et des équipements essentiels de cuisine
- Assurer le bon niveau d'inventaire pour les denrées et procéder aux commandes
- Préparer les budgets et contrôler les coûts au niveau de la cuisine
- Créer et élaborer des menus créatifs
- S'assurer que les plats préparés par la cuisine soient standardisés à la hauteur de la qualité exigée avant l'envoi en salle
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle et traiter les plaintes, s'il y a lieu
- Remplacer au besoin le personnel de cuisine
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité en cuisine
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail
- S'assurer du respect des règles de santé et sécurité

### Qualifications requises

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine
- Dix (10) années d'expérience dans un poste de chef (fine cuisine)
- Excellentes habiletés en gestion d'équipe
- Connaissance en pâtisserie (atout)
- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine
- Formation en hygiène et salubrité des aliments complété (gestionnaire d'établissement alimentaire - MapaQ)
- Bonne maîtrise de la langue française et anglaise (fonctionnel), à l'oral et à l'écrit
- Bonne endurance physique

### Qualités, aptitudes et compétences recherchées

- Grande capacité à planifier et organiser
- Leadership axé sur le développement des compétences
- Orienté vers le service client
- Capacité à gérer les priorités
- Autonomie et efficacité
- Tolérance au stress inhérent au travail en cuisine
- Capacité à travailler en équipe
- Créativité
- Souci du détail