

## **Chef gérant traiteur et prêt-à-manger**

Le Quartier est un nouveau concept d'épicerie fine, de prêt-à-manger et de traiteur gourmet. C'est avec plaisir que les Lanaudois y retournent semaine après semaine pour déguster les produits de leur terroir transformé avec passion sur place par notre équipe.

Le chef sera responsable de la gestion des commandes et des stocks, de la gestion de l'inventaire de l'épicerie fine et des produits du terroir, du menu, des calculs de coût des recettes, de la production, de la gestion du site web des commandes en ligne (élaboration du menu de la semaine, gestion des commandes).

Le chef sera aussi responsable de l'embauche et de la gestion d'une équipe de 10 personnes.

Service traiteur: confection de plats prêt à manger sur place et en commande en ligne.

### **Exigences :**

- Diplôme d'études collégiales en restauration **terminé exigé.**
- Cours en gestion d'un établissement de restauration un atout.
- Expérience de 3 ans minimum en restauration dont une en gestion.
- Organisé, proactif, avec du leadership et un bon relationnel.

Travail de jour ou en fin de semaine selon les besoins.

Lieu de travail : 84, boul. Industriel, Repentigny.

**Salaire** : 45,000 \$ par année.

**Début de l'emploi début juin**

**Candidature** : CV et lettre de motivation à [direction@ledistrictgourmet.ca](mailto:direction@ledistrictgourmet.ca)