



Gérant en cuisine

Statut du poste : Permanent, temps plein
Lieu de travail : Sainte-Adèle
Horaire de travail : Semaine et fin de semaine (jour et soir)

SOMMAIRE

Être **gérant en cuisine** chez St-Hubert, c'est miser sur votre leadership et vos compétences en gestion pour relever les défis avec passion et conviction. Énergique et positif, vous gérez rapidement et efficacement les priorités tout en planifiant le travail de votre équipe et en vous assurant de la satisfaction des clients, ce qui met en valeur votre sens de l'initiative et votre capacité à prendre les bonnes décisions rapidement. Votre rôle au sein de l'entreprise vous donne donc mille et une occasions d'apprendre et de développer vos aptitudes en gestion... pour continuer à gravir les échelons!

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Élaborer, mettre en œuvre et faire le suivi du plan d'action de son secteur
- Assurer l'application des normes de qualité, de service et de propreté St-Hubert
- Assurer le respect des ratios de performance (coûts de denrées, coûts contrôlables, coûts d'énergie, etc.)
- Participer activement à la préparation des plats en cuisine
- Assurer la satisfaction et la qualité de l'expérience client St-Hubert et mettre en place des moyens qui misent sur la responsabilisation des employés
- Participer à l'organisation et au contrôle des ressources financières, matérielles et technologiques de votre secteur
- Établir les horaires de travail de votre secteur
- Sélectionner et former les employés de son équipe
- Favoriser le développement interne de la relève
- Collaborer à la mise en œuvre de stratégies de fidélisation des employés
- Gérer tous les autres volets en ressources humaines (discipline, gestion de la performance, motivation, etc.)

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Orientation vers le client
- Habilité à communiquer efficacement
- Habilité à planifier et organiser les tâches
- Habilité à mobiliser une équipe de travail
- Capacité à gérer les priorités
- Capacité à déléguer et à bien s'entourer
- Capacité à travailler sous pression
- Autonomie et initiative

Les personnes intéressées peuvent acheminer leur CV à **Corinne Lapointe** au rot161@st-hubert.com en mentionnant le nom du poste dans le sujet du courriel.

Nous vous remercions de votre intérêt. Seules les candidatures retenues feront l'objet d'un suivi.