



ISATIS SPORT

GÉRANT DE CUISINE

DESCRIPTION DE POSTE

Sous la responsabilité du superviseur de restaurant, le gérant de cuisine est responsable de gérer les opérations de la cuisine du restaurant; il est un membre clé de l'équipe de gestion.

Responsabilités :

- Planifier, organiser, diriger et contrôler les opérations de la cuisine de manière efficace, efficiente et contrôlée, en vue d'atteindre les objectifs financiers et de qualité de l'entreprise;
- Embaucher, former, coordonner, encadrer, et évaluer les employés de la cuisine;
- Diriger l'accueil et l'intégration des nouveaux employés de son département, conformément au programme d'accueil et d'intégration en vigueur dans l'entreprise;
- Diriger, et développer l'esprit d'équipe et d'appartenance à l'entreprise de ses employés;
- Diriger et assurer, avec une bonne attitude, un leadership constructif en développant les compétences et la motivation des employés sur une base continue, avec l'objectif de développer leur autonomie;
- Fixer des objectifs clairs à atteindre avec ses employés en termes de qualité et de quantité;
- Informer et former son personnel aux politiques et procédures internes et gouvernementales, et s'assurer de leur application;
- Organiser des séances d'information et de formation avec son personnel;
- Contrôler le respect des standards quant à la qualité, la quantité et la présentation des plats servis;
- Contrôler l'intégrité de l'environnement de travail, des équipements et des systèmes utilisés;
- Contrôler l'application des règles de santé et sécurité pour les employés et pour la clientèle;
- Informer ses employés des directives à suivre, s'assurer de la rétroaction/feedback des employés et de leurs demandes, commentaires ou suggestions : communication bilatérale;
- Diriger son personnel dans les opérations par son implication;
- Collaborer avec son supérieur ainsi qu'avec ses collègues de travail dans son complexe respectif, avec l'objectif de développement global de l'entreprise;
- Participer au développement des nouveaux produits;
- Planifier et gérer les inventaires selon les besoins, et effectuer les commandes hebdomadaires, dans le respect des ententes avec les fournisseurs;
- Planifier et contrôler les horaires des employés avec un objectif d'efficacité tout en assurant un service adéquat;
- Développer et proposer à son supérieur des projets visant à améliorer l'efficacité, l'efficience et la rentabilité du restaurant;
- Gérer les ressources humaines de son département en collaboration avec son supérieur et avec le coordonnateur des ressources humaines;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Suite

Exigences :

- Expérience minimale de deux ans comme cuisinier dans un établissement similaire (restaurant à la chaîne)
- DEP en cuisine ou expérience équivalente
- Leadership
- Capacité de travailler en équipe
- Rapidité et exécution
- Connaissances des normes sur l'hygiène, la salubrité des aliments et la sécurité physique est nécessaire

Conditions :

- Doit assurer une présence dans le complexe de jour, de soir et de fin de semaine de façon régulière selon les besoins opérationnels;
- Horaire flexible de jour, soir et fin de semaine
- Autonomie