



October 9, 2009

**Sous Chef Cuisine
Hilton Montréal Bonaventure
Statut permanent, Temps plein**

ÊTES-VOUS DYNAMIQUE? Chez SilverBirch Hôtels et centres de villégiature, ce sont des personnes comme vous que nous recherchons!

Qu'est-ce qui vous attend chez nous?

- Une grande famille de collègues à l'esprit d'équipe, passionnés du service
- Une foule d'avantages, y compris des réductions dans nos hôtels et restaurants
- Des possibilités d'avancement au sein d'une société hôtelière nationale, à bannières multiples
- Des programmes de formation et de perfectionnement à la fine pointe de l'industrie
- L'occasion d'apprendre et de collaborer avec la crème du secteur hôtelier
- La fierté de travailler pour une entreprise canadienne
- Nous sommes aussi dynamiques que vous! Venez partager votre passion avec nous!

Nous sommes à la recherche d'un sous chef cuisine au Hilton Montréal Bonaventure à Montréal, Québec.

Objectif:

Dépasser les attentes du client en assurant une haute qualité de nourriture tout en respectant les budgets des ressources disponibles.

Responsabilités:

- Assiste à la gestion générale du département de la cuisine;
- Assure que la qualité de la nourriture et de sa présentation respect les plus haut standards;
- Responsable de l'opération de la cuisine en l'absence du chef;
- Participer à la formation, au développement de carrière et à l'évaluation de la performance de tout le personnel de la cuisine;
- Joue un rôle de liaison entre département et maintien l'ouverture des lignes de communication;
- Respecte et fait respecter tous les standards opérationnels tel que les standards Hilton, SilverBirch, Santé et Sécurité en milieu de travail, les standards d'hygiène et de salubrité, etc...;
- Participe au calcul du stock mensuellement et maintien les budgets de nourriture;
- Crée un environnement plaisant et créatif;
- Assiste à la création des standards de menus et des recettes tout en gardant le système Cost Guard à jour;
- Coordonne les horaires d'employé de façon à maintenir un rapport entre le service nécessaire aux banquets et le coût de la main d'œuvre;
- Participe à toutes réunions départementales;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications et Éducation:

- Diplôme universitaire ou collégiale ou équivalence dans un programme de cuisine d'établissement;
- 2-4 années d'expérience en tant que Sous Chef dans un établissement similaire;

Le Hilton Montréal Bonaventure souscrit volontairement au principe de l'équité en matière d'emploi selon la Charte des droits et libertés de la personne pour les femmes, les minorités visibles, les Autochtones, et les personnes handicapées.
La forme masculine utilisée dans ce texte désigne aussi bien les femmes que les hommes.



- Expérience dans la gestion d'une cuisine;
- Certification d'hygiène et de salubrité;
- Expérience dans le développement de menus et recettes modernes pour une clientèle haute gamme;
- Doit avoir de fortes habilités en communication et organisation;
- Bonnes habilités en relation interpersonnelle et leadership;
- Capacité de travailler en équipe et gérer plusieurs priorités;
- Expérience à faire des horaires, le recrutement et le maintien de budget;
- Capacité de travailler sous pression et dans un environnement de changement continu;
- Excellente capacité de motivation et coaching;
- Capacité de maintenir de hauts standards d'efficacité et de qualité;
- Capacité de lire et écrire dans les deux langues officielles.

Si vous avez le goût d'une expérience professionnelle dans un de nos hôtels au caractère unique, parmi les plus dynamiques au Canada, faites-vous connaître!

Veillez poser votre candidature d'ici le 1 novembre 2009 ou communiquez avec nous :

Jean Lefort, Directeur des ressources humaines
900, de la Gauchetière Ouest
Montréal - Québec - H5A 1E4
Ligne directe: (514) 878-2913 / Fax: (514) 878-2938
jean.lefort@hilton.com
www.silverbirchhotels.com