SOUS-CHEF (CUISINE DE PRODUCTION)

Description de fonction

Le sous-chef a le mandat de supporter le chef exécutif afin d'accroître les ventes et de maximiser les profits. En l'absence du chef exécutif, il effectue l'approvisionnement et s'assure de la production de façon à optimiser la qualité des produits.

Responsabilités :

- Effectue les différentes activités de gestion en collaboration avec le chef exécutif ;
- Définit les objectifs et communique clairement ses attentes à son équipe de travail tout en lui transmettant le feed-back nécessaire à l'amélioration continue et en l'encadrant de façon à produire les résultats fixés;
- En collaboration avec le chef exécutif, assure la gestion des achats, des inventaires, des listes de prix, de la mise en marché, de la productivité salariale selon les normes établies ;
- Applique les politiques et procédures, respecte les normes d'hygiène gouvernementales ainsi que les normes de santé et sécurité au travail et fait en sorte qu'elles soient appliquées et respectées de façon uniforme par tous les employés;
- Forme, évalue et motive les membres de votre équipe;
- Crée un climat favorisant la confiance et la communication à l'intérieur de son équipe;
- En collaboration avec le chef exécutif, gère la prévention des pertes (gaspillages, vols, pertes d'inventaires, bris, etc.);
- Autres tâches connexes

Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme en cuisine (DEP);
- Vous avez un minimum de 2 ans d'expérience dans la gestion d'une cuisine;
- Votre expérience en gestion représente un atout de grande valeur;
- Vous favorisez la communication et l'esprit d'équipe;
- Vous possédez de grandes habiletés et aptitudes techniques;
- Votre personnalité se distingue par votre leadership, votre dynamisme et votre esprit innovateur.

Ce qui t'attend...

- Salaire en fonction de ton expérience ;
- Rabais employé de + ou - 20% (programme de fidélisation, ajusté selon l'état financier) ;
- Développement de carrière ;
- REER collectif ;
- Assurances collectives avantageuses ;
- Et bien plus encore!

Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Ce poste est ouvert également aux hommes et aux femmes.