

La **Pourvoirie du Lac Blanc** est un important complexe de villégiature de la région de la Mauricie qui célèbre ses 30 ans cette année. Située stratégiquement entre Montréal et Québec, elle offre un service d'exception par une équipe chevronnée, engagée et dynamique. La pourvoirie est prisée par les clientèles internationales, les groupes d'affaires pour retraites stratégiques et de mieux-être, et certifié lieu parfait pour les escapades familiales et entre amis.

Les types d'hébergements offerts sont en chambres à l'auberge ou en chalets sur le site. Également le grand chalet Familial en bois rond est offert à St-Elie-de-Caxton. Les activités de plein air et d'aventure sont diversifiées et les nombreux services sur place dont la cuisine raffinée et le centre aquatique permettent de vivre des moments de plaisir, de repos et de ressourcement au cœur de la nature.

Afin de poursuivre le plan d'expansion de l'entreprise familiale, nous sommes à la recherche d'un chef-cuisinier Plus précisément, un leader inspirant, chevronné du métier de la cuisine en hôtellerie et bien sûr un amoureux des grands espaces en nature!

## CHEF-CUISINIER(ÈRE)

### VOTRE DÉFI

- Gérer les activités de la cuisine, y compris le calcul des coûts et les suivis ;
- Contrôler les revenus et les dépenses de son département ;
- Créer les menus ;
- S'assurer de l'approvisionnement de son département, tenir à jour l'inventaire et négocier les prix avec les différents fournisseurs ;
- Organiser le travail en cuisine sur une base hebdomadaire et répartir les différentes tâches entre le personnel assigné ;
- Superviser la préparation et la cuisson des aliments et garantir la qualité des produits ;
- Gérer les ressources humaines des employés sous sa supervision ;
- Élaborer des plans de travail pour chaque membre de l'équipe ;
- Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier ;
- Être responsable du service des repas, de la qualité de la nourriture et de la présentation des plats ;
- Former et encadrer la brigade ;
- S'assurer du suivi des orientations et de la formation des équipes ;
- Aider la direction dans le recrutement du nouveau personnel ;
- Procéder à la prévision et à l'analyse des activités en cuisine et sur la ligne de production ;
- Superviser la propreté des lieux et de l'équipement utilisé selon les normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité ;
- Veiller à l'application des normes et des règles d'hygiène et de salubrité en vigueur ;
- Entretenir des relations avec les autres départements de l'entreprise ;
- Innover l'offre de produits tout en respectant les plats ayant contribué à la renommée de l'établissement;

*\* Cette liste des tâches et responsabilités est sommaire et indicative. Il ne s'agit pas d'une liste complète et détaillée des tâches et responsabilités susceptibles d'être effectuées par la personne salariée occupant ce poste.*

### PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études collégiales en cuisine, en gestion hôtelière ou toute formation jumelée à une expérience pertinente;
- 3 ans d'expérience en cuisine;
- Expérience en gestion de personnel;
- Grand sens de la planification et de l'organisation;
- Bonne connaissance informatique (Suite office, Maître D);
- Connaissance en gestion et contrôle des coûts;
- Leadership et capacité à travailler sous pression;
- Grande disponibilité ;
- Esprit d'équipe et habiletés interpersonnelles.

## **CONDITIONS**

- Poste permanent, sur site, à temps plein;
- Salaire hautement concurrentiel avec bonification à déterminer;
- Semaines de vacances dès la première année;
- Grande autonomie dans le travail et flexibilité d'horaire;
- Accès à l'espace aquatique et les différentes activités selon l'achalandage;
- Des dossiers stimulants professionnellement;
- Travailler sur un site à couper le souffle;
- Et d'autres petits + intéressants...

## **POUR POSTULER**

- Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à [jdgrenier@cgrh.ca](mailto:jdgrenier@cgrh.ca). Veuillez inscrire le numéro suivant à votre envoi (CC-PLB-24);
- Votre candidature sera traitée avec la plus grande discrétion.

**Lieu de l'emploi** : Saint-Alexis-des-Monts, Mauricie, Québec

**Date d'entrée en poste** : Dès que possible

*Nous vous remercions à l'avance pour votre candidature. Cependant, seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées. La firme Claude Grenier Ressources Humaines souscrit au principe de l'égalité des chances en emploi et nous encourageons les personnes issues des groupes visés à présenter leur candidature.*

*\*L'utilisation du seul genre masculin ne vise qu'à alléger le texte et se fait sans discrimination.*

### **Politique de confidentialité**

*Conformément à la Loi 25 ou Loi modernisant des dispositions législatives en matière de protection des renseignements personnels, nous respectons la confidentialité des renseignements fournis par les candidats dans le cadre de nos recherches.*

*En nous transmettant votre CV ou toute autre donnée personnelle, vous exprimez votre consentement à ce que ces informations soient divulguées à notre client dans le cadre de ce mandat et conservées pour une durée déterminée dans notre base de données.*