

DESCRIPTION DE L'ORGANISATION

Entreprise 100 % québécoise et offrant plus de 1200 chambres et suites dans 7 établissements hôteliers, Les Hôtels JARO constituent la plus grande force Hôtelière de la ville de Québec. Avec près de 500 personnes à l'emploi de nos hôtels, de nos restaurants, de nos bars et de notre centre d'amusement, nous occupons une place importante sur le marché du travail de la région de Capitale- Nationale. Travailler pour Les Hôtels JARO vous permet de croître au sein d'une équipe dynamique dans un environnement de travail professionnel et chaleureux. Nous sommes fiers d'offrir des possibilités de carrières et d'avancement à la portée de tous

POURQUOI JOINDRE AUX HÔTELS JARO?

- Salaire à l'heure
- Avantage repas
- Échelle de vacances majorée de celles des Normes;
- Ambiance de travail où l'esprit d'équipe est prioritaire ;
- Tarifs préférentiels sur l'hébergement aux employés, à sa famille et ses amis;
- Remise de 500\$ lors de la référence d'un nouvel employé;
- Stationnement gratuit (à l'exception du Palace Royal);
- Deux (2) congés de maladie payés
- Formation interne;
- Possibilité d'avancement;
- Reconnaissance des années de services (Gala et récompense)

RESPONSABILITÉS

- Distribuer les tâches à chaque employé pour chaque quart de travail;
- Concevoir les menus en collaboration avec le sous-chef et le premier cuisinier;
- Superviser les employés dans l'exécution de leurs tâches;
- Effectuer tous les achats nécessaires à l'élaboration des menus et au bon fonctionnement des cuisines;
- Participer à la mise en place des repas et au service;
- S'assurer de faire respecter les standards en terme d'hygiène et de salubrité alimentaires;
- Participer au processus de gestion des ressources humaines: embauche, formation, évaluation, répartition du travail, élaboration des horaires, etc.;
- S'assurer de faire respecter par ses employés s'ensemble des règles de l'établissement en terme de procédure et politique;
- S'assurer d'un contrôle des couts et gestions des inventaires ;
- Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement ;
- Participer aux rencontres de direction et aux rencontres de développement en lien avec la cuisine.

EXIGENCES

- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine (Un atout);
- Expérience pertinente dans un poste similaire 4 ans;
- Expérience de gestion d'équipe primordial.

HABILETÉS ET APTITUDES NÉCESSAIRES

- Diplomatie et bon jugement;
- Créatif;
- Responsable et passionné;
- Professionnel;
- Bonne résistance au stress ;
- Bon leader;
- Sens de l'initiative et responsabilité;