

G R O U P E C H

Titre du poste : **Chef de cuisine, Restauration rapide**

Statut du poste : Poste permanent à temps complet

Lieu : Centre Bell, Montréal

Qui nous sommes

Le Groupe CH est l'entreprise de sports et de divertissements par excellence au Québec. Que ce soit lors d'un match de hockey, d'un spectacle ou d'un festival, nous cherchons constamment à faire vivre à nos partisans et spectateurs des expériences uniques et mémorables. Notre succès est tributaire du talent de nos employés dont la passion nous permet chaque jour d'innover et de rehausser l'expérience des partisans et accroître la satisfaction de nos clients.

Raison d'être du poste

Le Groupe CH (Canadiens de Montréal, Rocket de Laval, evenko, L'Équipe Spectra, etc.) est à la recherche d'un **Chef de cuisine, Restauration rapide** pour contribuer au succès de nombreuses initiatives.

Relevant du **Directeur des Operations Restauration**, vous serez responsable de coordonner, développer et préparer les différents menus de restauration rapide haute gamme pour le Groupe CH. En tant que **Chef de cuisine, Restauration rapide**, vos responsabilités seront de :

- Assurer la gestion d'équipe de nos cuisines de production, incluant la formation, motivation, horaires, mesures disciplinaires, etc...
- Participer activement à la prise d'inventaire, commandes de nourriture, ainsi que participer à la compilation des rapports de revenus, achats et ventes.
- Assurer la standardisation des recettes et respecter les portions et la présentation des plats.
- Contrôler la qualité des denrées dès leur arrivée et la rotation des stocks.
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de salubrité.
- Assurer le respect des normes de santé et sécurité.

Vous serez reconnu pour

L'élaboration des menus créatifs pour nos festivals et amphithéâtre conformément aux attentes des clients et selon les standards et normes opérationnelles.

Nous voulons vous rencontrer si vous avez les qualifications suivantes :

- Diplôme en cuisine professionnelle ou d'établissement ou expérience équivalente Minimum de **3 ans** d'expérience comme Chef de cuisine
- Une expérience dans le secteur du sport et/ou du divertissement, un atout;
- Passion pour la cuisine de rue et restauration rapide haute gamme
- Expérience dans la création de menu et donc au parfum des nouvelles tendances culinaires
- Bonne capacité d'adaptation
- Excellent sens de créativité et d'originalité
- Grande flexibilité d'horaire
- D'excellentes aptitudes en communication écrite et orale tant en français qu'en anglais

Pour poser votre candidature, veuillez acheminer votre CV par courriel à hr@groupech.ca en écrivant le nom du poste dans l'objet du courriel.

Nous célébrons la diversité

Au Groupe CH, nous favorisons une culture inclusive, visant l'embauche de personnes provenant de divers horizons et ayant des expériences variées.

Nous nous engageons à promouvoir l'équité, la diversité et l'inclusion au sein de notre communauté.

Nous offrons un lieu de travail inclusif où les employés peuvent se démarquer et mettre à profit leur unicité et leurs talents pour innover et atteindre leur plein potentiel.

G R O U P E C H

Toutes les candidatures seront étudiées, toutefois, seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

** L'usage du genre masculin a pour unique but d'alléger le texte.*

G R O U P E C H

Title: Chef de cuisine, Fast-food

Employment Status: Permanent Full-Time Position

Location: Centre Bell, Montreal

Who we are

Groupe CH is Quebec's premier sports and entertainment organisation. From hockey games to shows or festivals, we are constantly seeking to provide our fans and audience with unique and memorable experiences. Our success depends on the talent of our employees, whose passion allows us to innovate and enhance the fan experience every day and increase customer satisfaction. Groupe CH offers flexibility and opportunities that make us the company of choice to showcase your uniqueness and talent.

Summary

Groupe CH (Montreal Canadiens, Laval Rocket, evenko, L'Équipe Spectra) is looking for a **Chef de cuisine, Fast-food** to contribute to the success of many initiatives. Reporting to the **Director of food and beverage operations**, you will be responsible for developing creative menus for our festivals and amphitheatres in accordance with customer expectations and operational standards and norms.

As the **Chef de cuisine, Fast-food** your responsibilities will be:

- The management of our production kitchens, including training, staff motivation, schedules, disciplinary measures, etc ...
- Actively participate in taking inventory, food orders, as well as participate in the compilation of revenue reports, purchases and sales.
- Quality control of produce upon delivery and ensure proper rotation of inventory.
- Ensure compliance with hygiene and sanitation standards.
- Ensure compliance with health and safety standards

You will

- Develop creative menus for our festivals and amphitheatres in accordance with customer expectations and operational standards and norms.

We want to meet you if you have the following qualifications:

- Diploma in professional or institutional cuisine or equivalent experience
- Minimum of **3** years of Chef de cuisine experience
- Passion for street food and high-end fast food
- Experience in menu creation and passion of new culinary trends
- Adaptable to a variety of work environments
- Creative and original approach
- Entertainment or Sports Industry background, an asset
- Flexible schedule
- Excellent written and verbal communication skills in both French and English

To apply, please send your resume by email to hr@groupech.ca and write the title of the position in the subject line.

We celebrate diversity

At Groupe CH, we foster a culture of inclusion, with the objective of hiring individuals with a wide range of experiences and backgrounds.

We are strongly committed to promoting equity, diversity and inclusion within our community.

We provide an inclusive workplace where all employees can thrive and leverage their unicity and talent to innovate and to achieve their full potential.

All applications will be considered, however, only those candidates selected for an interview will be contacted.