Chef Exécutif/chef principal

Job ID
9565

Gestion Hôtelière Gaspésia Inc.

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.youthjob.ca/jobs/9565

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
1986 Blvd. De Grande-Grève, Gaspé, QC| Quebec	13-05-2026	09-11-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 28	2 years to less than 3 years	No degree, certificate or diploma

Job Details

Information sur l'entreprise :
Gestion Hôtelière Gaspésia gère et exploite des établissements d'hébergement (terrain de camping, hôtels et auberges) et de restauration en Gaspésie et participe grandement au développement de projets touristiques régionaux.

TITRE DU POSTE : Chef Exécutif/chef principal (CNP 62200)
• Nom de l'employeur : Gestion Hôtelière Gaspésia Inc.
• Adresse de l'employeur : : 249 blvd de Gaspé, Gaspé QC G4X 1A5
• Adresse du lieu de travail principal : 1986 Blvd. De Grande-Grève, Gaspé QC G4X 6L6 et 249 blvd de Gaspé, Gaspé QC G4X 1A5
• Conditions d'emploi : Permanent; temps plein 40 heures.
• Langue de travail : Français ou Anglais
• Salaire : 28$ par heure
• Vacances : 4%/10 Jours

Compétences requises :
• Posséder une expérience d'au moins 24 mois dans un rôle similaire;
• Pas de diplôme requis, mais toutes qualifications et formations seraient un atout.

Comment postuler : transmettre votre candidature à M. José Nicolas par courriel : jonicolas@gmail.com

Job Description

Fonctions liées au poste :
1. Préparer et cuire des pizzas napolitaines authentiques en utilisant des méthodes et des ingrédients traditionnels.
2. Développer et tester de nouvelles recettes de pizzas et de nouveaux items de menu, en restant à l'affût des tendances culinaires et des préférences des clients.
3. Gérer le personnel de cuisine, y compris l'embauche, la formation et la supervision des cuisiniers et autres employés de cuisine.
4. S'assurer que tous les plats sont préparés selon les normes les plus élevées et dans les délais requis.
5. Superviser la commande, le stockage et la gestion des fournitures et des ingrédients de cuisine.

6. Entretenir l’équipement de cuisine et veiller au respect des règlements de santé et de sécurité.
7. Collaborer avec l’équipe de gestion pour aligner les opérations de la cuisine avec les objectifs globaux du restaurant.
8. Travailler avec l’équipe de service pour assurer une expérience culinaire sans faille aux clients.
9. Effectuer des contrôles réguliers de la qualité des ingrédients et des plats finis.
10. Gérer le budget de la cuisine, l’inventaire et les mesures de contrôle des coûts.
11. Interagir avec les clients pour recueillir leurs commentaires et s’assurer de leur satisfaction concernant les offres culinaires.

Downloaded from youthjob.ca on 06-11-2026