



Head Chef– Exit 79 Restaurant Grand Falls (Opening Soon)

Job Summary:

Reporting to the Hotel General Manager as an experienced and qualified Head Chef responsible for organizing all kitchen activities. The Head Chef will be responsible for creating excellent cuisine, ensuring the highest of quality and customer satisfaction.

Duties & Responsibilities:

The following is a list of the essential duties and responsibilities of this job. The time spent performing each task may vary as business needs require. The management of Exit 79 Restaurant / Amsterdam Inn & Suites maintains the right to modify job duties and responsibilities at its discretion.

Responsibilities

- Menu Development – will create all menus and cost all menu items. Menus to be reviewed with Management quarterly or as required. The Chef will have certain creative license, but all menu items must achieve the overall restaurant philosophy. Daily menu specials to be overseen by the Chef. The Chef must be knowledgeable with dietary concerns and allergies. Must stay current on current food/menu trends.
- Financial – the Chef is responsible for achieving the required cost of goods sold (COGS) and labour costs of all kitchen personnel. The Chef will provide all daily, monthly, annual reports as required by Hotel management and/or Head office.
- Sanitation - Ensure that the kitchen and surrounding areas are sanitized and kept clean in accordance with the company's high standards, ensuring all health code regulations are adhered to.
- Maintenance – must ensure all kitchen, banquet and kitchen equipment is maintained and serviced as required. The Chef is responsible for ensuring all Kitchen Staff are trained in the proper use and service of all equipment.
- Marketing and Sales – The Chef may on occasion be required to be part of the Sales Team meeting with potential clients and attending trade shows, posting to social media regarding events, specials, etc.



www.amsterdaminns.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex



- Ensuring promptness, freshness and quality of dishes.
- Coordinating cooks' tasks.
- Implementing hygiene policies and examining equipment for cleanliness.
- Reviewing staffing levels to meet service, operational and financial objectives.
- Hiring and training kitchen staff, such as cooks, food preparation workers and dishwashers.
- The Chef is responsible for kitchen food and supply purchasing. The Chef must deal with all suppliers in a respective, business like manner
- Setting and monitoring performance standards for staff.
- Obtaining feedback on food and service quality, and handling customer problems and complaints.

Requirements

- Proven experience as Head Chef
- Exceptional proven ability of kitchen management
- Ability in dividing responsibilities and monitoring progress
- Outstanding communication and leadership skills
- Up-to-date with culinary trends and optimized kitchen processes
- Good understanding of useful computer programs
- Credentials in health and safety training
- Food Safety and Work Safe Training
- Degree in Culinary science or related certificate





Qualifications:

To perform this job successfully, an individual must be able to perform each essential duty listed above satisfactorily. The requirements listed below are representative of the knowledge, skills, and abilities required. Employees who do not possess the requirements for a job at the time of hire are expected to attain the skills, knowledge and abilities required within a specified period of time as agreed upon, in writing, with the Hotel General Manager. Reasonable accommodations may be made to enable individuals with disabilities to perform the essential functions.

Characteristic and Ability Requirements

- Proven experience as Head Chef
- Approachable, pleasant, polite
- Able to work quickly, meet deadlines
- Self-starter and able to work with minimum supervision
- Must be able to understand both oral and written English
- Ability to meet the physical demands of the position
- Able to work various shifts, including weekends and holidays

Educational Requirements:

- Education Required: 2+ years culinary education
- Other Education/Certification/Training preferred: 5+ years experience in a similar position.

Work Experience Requirements

- 5+ years experience in a similar position.

Other Requirements:

- Must be eligible to legally work in Canada
- Proficient knowledge of human resources management





Technical Requirements:

- Equipment: Excellent knowledge of BOH systems, ordering and inventory
- Software: (MS Office, restaurant management software, POS)
- Other: Advanced knowledge of food profession principles and practices

To apply email your resume to communications@amsterdaminns.com (please include the position in the subject line).



www.amsterdaminns.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex



Description du poste - Chef cuisinier (en fonction)

RÉSUMÉ DU POSTE

Sous la responsabilité du directeur général de l'hôtel, le chef cuisinier expérimenté et qualifié est chargé d'organiser toutes les activités de la cuisine. Il est responsable de la création d'une cuisine d'excellence, garantissant la plus haute qualité et la satisfaction des clients.

Description du poste

Responsabilités

- **Élaboration des menus** – Création de tous les menus et estimation du coût de tous les plats proposés. Les menus seront examinés avec la direction tous les trimestres ou au besoin. Le chef disposera d'une certaine marge de créativité, mais tous les plats proposés devront respecter la philosophie générale du restaurant. Les plats du jour seront supervisés par le chef. Le chef devra avoir des connaissances en matière d'alimentation et d'allergies alimentaires. Il devra se tenir informé des dernières tendances en matière d'alimentation et de menus.
- **Finances** – Le chef est responsable de respecter les coûts des marchandises vendues (COGS) et les coûts de main-d'œuvre de tout le personnel de cuisine. Le chef fournira tous les rapports quotidiens, mensuels et annuels requis par la direction de l'hôtel et/ou le siège social.
- **Hygiène** - Veiller à ce que la cuisine et les zones environnantes soient désinfectées et maintenues propres conformément aux normes élevées de l'entreprise, en s'assurant que tous les règlements sanitaires sont respectés.
- **Entretien** – S'assurer que tout l'équipement de cuisine, de banquet et de cuisine est entretenu et réparé au besoin. Le chef est chargé de veiller à ce que tout le personnel de cuisine soit formé à l'utilisation et à l'entretien corrects de tout l'équipement.
- **Marketing et ventes** – Le chef peut parfois être amené à participer aux réunions de l'équipe commerciale avec des clients potentiels, à assister à des salons professionnels, à publier des messages sur les réseaux sociaux concernant des événements, des offres spéciales, etc.
- Garantir la rapidité, la fraîcheur et la qualité des plats.
- Coordonner des tâches des cuisiniers.
- Mettre en œuvre des politiques d'hygiène et vérifier la propreté des équipements.





- Révision des niveaux de dotation en effectifs afin d'atteindre les objectifs en matière de services, d'exploitation et de finances.
- Recrutement et formation du personnel de cuisine, tel que les cuisiniers, les préparateurs alimentaires et les plongeurs.
- Le chef est responsable des achats alimentaires et des approvisionnements pour la cuisine. Il doit traiter avec tous les fournisseurs de manière respectueuse et professionnelle.
- Définir et contrôler les normes de rendement pour le personnel.
- Obtenir des commentaires sur la qualité des aliments et du service, et traiter les problèmes et les plaintes des clients.

Exigences

- Expérience confirmée en tant que chef cuisinier
- Compétences exceptionnelles et confirmées en gestion de cuisine
- Capacité à répartir les responsabilités et à suivre les progrès
- Excellentes compétences en communication et en leadership
- Connaissance des dernières tendances culinaires et des processus optimisés en cuisine
- Bonne maîtrise des logiciels informatiques appropriés
- Certificats de formation en matière de santé et de sécurité
- Formation en sécurité alimentaire et sécurité au travail
- Diplôme en sciences culinaires ou certificat équivalent





QUALIFICATIONS

Pour bien s'acquitter de ces fonctions, le candidat doit être capable d'accomplir de manière satisfaisante chacune des tâches essentielles énumérées ci-dessus. Les exigences énumérées ci-dessous sont représentatives des connaissances, compétences et aptitudes requises. Les employés qui ne possèdent pas les qualifications requises pour un poste au moment de leur embauche doivent acquérir les compétences, connaissances et aptitudes requises dans un délai déterminé, convenu par écrit avec le directeur général de l'hôtel. Des aménagements raisonnables peuvent être prévus pour permettre aux personnes handicapées d'exercer les fonctions essentielles.

Exigences en matière de caractéristiques et de capacités

- Expérience avérée en qualité de chef cuisinier
- Accessible, agréable, poli
- Capable de travailler rapidement, de respecter les délais
- Autonome et capable de travailler avec un minimum de supervision
- Compréhension de l'anglais oral et écrit
- Capacité à répondre aux exigences physiques du poste
- Capacité de travailler selon différents horaires, y compris les week-ends et les jours fériés

Antécédents scolaires

- Formation requise : au moins deux ans d'études culinaires
- Autres formations/certifications/expériences souhaitées : au moins cinq ans d'expérience dans un poste similaire.

Exigences en matière d'expérience professionnelle

- Plus de 5 ans d'expérience dans un poste similaire.





Autres exigences

- Doit être admissible à travailler légalement au Canada
- Connaissance approfondie de la gestion des ressources humaines

Exigences techniques

- Équipement : excellente connaissance des systèmes propres aux cuisines (BOH), des commandes et des stocks
- Logiciels : (MS Office, logiciel de gestion de restaurant, Point de service (POS))
- Autres : connaissance approfondie des principes et pratiques liés au secteur alimentaire

Pour postuler, veuillez envoyer votre CV à communications@amsterdaminns.com
(veuillez indiquer le poste dans l'objet du courriel).



www.amsterdaminns.com



1-800-468-2828

Florenceville-Bristol | Fredericton | Grand Falls | Moncton | Sussex
