

POSTE À POURVOIR

TITRE	Chef exécutif
CENTRE	Résidence
STATUT	Temps complet régulier
SALAIRE D'ENTRÉE	39 627 \$ - 44 011 \$
HORAIRE DE TRAVAIL	Variable selon les besoins du service.
DURÉE DU CONTRAT (SI NÉCESSAIRE)	
TITRE DU RESPONSABLE	Directeur de la résidence
FONCTIONS	<p>Sous la supervision du Directeur de la résidence, le(la) titulaire aura pour mandat de développer, planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de la cuisine et des services traiteurs externes. Il (elle) aura également la responsabilité d'apporter à son équipe de restauration un soutien constant en cuisine et lors des événements traiteur, et voir à leur développement professionnel et technique afin d'assurer l'excellence de nos services de restauration</p>
RESPONSABILITÉS	<p>Responsabilités de gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encadrer les ressources humaines du service de restauration du YMCA : embauche du personnel, formation professionnelle et technique, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc. • embauche, gestion, coaching et développement professionnel et technique du personnel ; planifier et gérer les horaires de travail ; • Gérer les ressources financières du service (budget, contrôle des coûts de fonctionnement) ; • Gérer les ressources matérielles (inventaires et approvisionnement) ; • S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service, de prendre action lorsque requis, et mesurer les progrès ; • Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement et participer aux rencontres du comité de gestion <p>Formation du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser des ateliers de formation en groupe pour différents thèmes (techniques de cuissons, préparation de tapas, service du vin, etc) ; • Assurer un coaching personnalisé auprès des nouveaux employés

	<ul style="list-style-type: none"> • En étant au cœur des opérations, montrer par l'exemple, les bonnes pratiques. <p>Responsabilités opérationnelles liées à la restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de la cuisine et de l'association ; veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail ; • Élaborer les menus des résidents, les menus traiteurs et les autres menus spéciaux ; • Faire de la recherche et développement pour développer de nouvelles recettes santé correspondant à la philosophie de l'association ; • Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture, d'équipement, de vaisselle et de produits ménagers ; • Superviser l'ensemble des activités de la cuisine (propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.) . <p>Développement des affaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercer une vigie du marché des services traiteurs et des compétiteurs ; • Développer un produit distinctif s'adressant à la clientèle ciblée du YMCA ; • Collaborer au développement du service traiteur en identifiant les pistes et partenaires potentiels, de même qu'en établissant les besoins et faire de la représentation lorsque requis. <p>Philanthropie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre et intégrer la valeur de la philanthropie au sein de son poste et dans l'Association, et participer à la campagne annuelle et/ou à d'autres événements de collecte de fonds.
EXIGENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme de l'ITHQ, Diplôme d'Études Collégiales en restauration ou équivalent ; • Minimum de cinq (5) à sept (7) années d'expérience dans des fonctions de chef exécutif ou une expérience équivalente ; • Bilinguisme (oral/écrit : français, anglais); • Aptitudes techniques reconnues en restauration, particulièrement en cuisine. • Expérience marquée et aptitudes pour la gestion des ressources humaines. • Bonnes compétences en informatique (MS Office); • Expérience en développement des affaires serait un atout. • Connaissance de la restauration en milieu scolaire serait un atout • Expérience de travail en milieu syndiqué serait un atout.
COMPÉTENCES	<p>Créativité et innovation : Concevoir de nouveaux moyens et adapter des idées courantes pour obtenir les résultats visés.</p> <p>Initiative : Faire la bonne chose au bon moment sans devoir se le faire</p>

	<p>dire.</p> <p>Développement des individus et des équipes : diriger faire évoluer et amener ses collaborateurs à se dépasser de manière à ce que l'équipe atteigne les résultats escomptés et un niveau de maturité, d'engagement et d'appartenance à son équipe et aux YMCA.</p> <p>Qualité et service : S'assurer que les programmes et services du YMCA sont de qualité supérieure. Déterminer délibérément et créer des possibilités de rehausser l'expérience de chaque personne au YMCA.</p> <p>Communication : Communiquer de façon claire, approfondie et opportune, ainsi que favoriser l'échange d'information et l'atteinte d'objectifs à l'échelle des YMCA.</p> <p>Gestion du travail :Gérer efficacement son temps et les ressources afin d'effectuer efficacement son travail et d'atteindre les résultats escomptés.</p> <p>Résistance au stress : Maintenir un niveau de performance stable sous pression ou face à une opposition (manque de temps, ambiguïté de poste, ou situations moins que parfaites etc.) ; gérer le stress de façon acceptable pour l'équipe et pour l'Association</p> <p>Souci du détail : Accomplir des tâches en tenant compte de tous les éléments concernés, quelle que soit leur importance ; Vérifie les processus, les tâches et les produits pour éviter les erreurs, omissions ou défauts</p> <p>Éthique et application des valeurs des YMCA : Démontrer et promouvoir une compréhension et une appréciation personnelles de la mission, de la vision, des résultats stratégiques et des valeurs des YMCA.</p>
DATE D'ENTRÉE EN FONCTION	Février 2012.

Veuillez faire parvenir votre candidature complète (CV + lettre d'accompagnement)
avant le 20 janvier 2012

À : **Pascal Alatorre**

Courriel : pascal.alatorre@ymcaquebec.org Télécopieur : 514-932-4133