

Affichage de poste

Département : Cuisine

Classification : 1er cuisinier/1ère cuisinière

Statut de l'emploi : Temps partiel

Taux horaire : 19,96\$ (20,46\$ après probation)

Quantité de postes disponibles : 1

Description sommaire des tâches

- Préparer, cuire, assaisonner et conditionner selon les standards et le temps requis différents plats : petits déjeuners, viandes, poissons, sauces, potages, etc. ;
- Participer au montage des assiettes selon les normes et les méthodes communiquées en s'assurant de la qualité des mets servis et en respectant la standardisation;
- Assister à la mise en place nécessaire au bon déroulement des différents services;
- Effectuer au besoin le service et le remplissage des plats lors de buffets, de banquets et à la salle à manger;
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits transformés et participer à la saine gestion des inventaires;
- Entreposer les denrées selon les normes et les standards d'hygiène et de salubrité tout en s'assurant de la rotation des stocks;
- Communiquer à son superviseur les pertes et/ou les commandes de nourriture;
- Veiller à l'efficacité des opérations de son équipe de travail attitrée;
- Voir au maintien de la propreté et à la sécurité de l'environnement de travail ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les méthodes de travail établies et manipuler de façon sécuritaire les produits et les équipements;
- Assurer la satisfaction des invités en répondant à leurs besoins et en leur offrant un service exceptionnel;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir une formation académique pertinente (diplôme professionnel) en cuisine d'établissement ou toute autre expérience équivalente
- Détenir un cours en hygiène et salubrité reconnu par le gouvernement du Québec
- Une expérience de 2 à 3 ans dans un poste similaire est requise (en salle à manger fine cuisine).
- Une expérience pertinente en préparation et mise en place de banquets, déjeuners, buffets et brunchs sera considérée comme un atout.
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau intermédiaire) et anglais (niveau débutant)

Compétences personnelles recherchées

- Adopter un comportement professionnel : avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, démontrer une attitude positive, de la motivation et un esprit d'équipe, faire preuve de tact et de discrétion au besoin, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc.
- Facilité à communiquer et à interagir avec les invités tout en ayant un souci élevé du service à la clientèle
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus
- Facilité d'apprentissage, polyvalence et sens de l'organisation
- Courtoisie et dynamisme
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie
- Leadership
- Capacité de concentration dans un environnement de travail stimulant et en mouvement

Conditions / Exigences diverses

- Être principalement disponible en tout temps ;
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
 - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
 - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière
 - Capacité de pousser et de tirer des chariots et les équipements régulièrement
 - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer
 - Capacité à travailler à des températures élevées

Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :

Superviseur : Yannick Degasne, Chef

Courriel : cuisine@estrimont.ca

Date d'affichage : 2020-08-14