



Premier(ière) cuisinier/cuisinière

L'Estrimont Suites & Spa est un hôtel indépendant situé à Orford. Ouvert à l'année, l'hôtel, son steakhouse le Tomahawk grill et son Café Les Sans Filtres accueillent une clientèle diversifiée. Travailler auprès de cette clientèle fidèle, c'est côtoyer des amoureux en vacances, des familles venues célébrer et des gens d'affaires inspirants. Le bien-être du client est au cœur des décisions de l'entreprise.

Raison d'être de l'Estrimont

Faire vivre une expérience des plus agréables et à la hauteur des attentes du client.

Avantages exclusifs à l'Estrimont :

- Rémunération compétitive
- Assurances collectives
- Plan de REER
- Rabais au centre de santé Amerispa
- 50% de rabais dans tous les hôteliers du réseau Origine
- Conciliation travail et vie personnelle

Conditions de travail :

- Statut de l'emploi : 2 postes réguliers (horaire flexible)
- Taux horaire : 19,96\$ (20,46\$ après probation de 360 heures)
- Nombre d'heures par semaine de 30 à 40 heures (selon achalandage)
- Date d'entrée en poste approximative : le plus tôt possible
- Condition(s) : capacité à travailler physiquement et sous pression
- Courriel : tomahawk@estrimont.ca

Tâches principales :

- Préparer, cuire, assaisonner et conditionner les différents plats, à la carte ou en banquet ;
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits transformés et participer à la saine gestion des inventaires ;
- Communiquer à son sous-chef et/ou chef les pertes et les commandes de nourriture ;
- Voir au maintien de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail.

Tu désires prendre part au bonheur des clients ? Postule dès maintenant au tomahawk@estrimont.ca et laisse-nous un numéro de téléphone pour te joindre.

Date d'affichage : 2021-04-01