

Cuisinier

Description d'emploi

Titre du poste

Cuisinier

Résumé des fonctions

Relevant de la directrice à la restauration, le Cuisinier exécute le plan de match quotidien des opérations à la cuisine. Avec l'équipe, il s'assure de respecter les standards de qualité et de propreté des lieux. En l'absence de la directrice à la restauration, cette personne se rapporte au Chef exécutif. Il s'assure que les tâches d'opérations sont effectuées selon les directives et répondent à la demande quotidienne.

Principales responsabilités

- Exécute les principales commandes de nourriture pour la journée et s'assure des préparatifs du lendemain, s'il y a lieu;
- Prépare les plats selon les demandes;
- Supervise l'aide-cuisinier en l'absence du chef ou de la directrice à la restauration;
- Développe son plan d'action de la journée en fonction des besoins quotidiens;
- Gère la nourriture qui est mise à sa disposition selon les codes du MAPAQ et développe les alternances culinaires afin de minimiser les pertes ;
- Se responsabilise afin de répondre à la demande journalière selon les règles et standards établis;
- Maintient l'état des lieux propres en tout temps, selon les standards de l'industrie;
- Toutes autres tâches désignées par le Chef exécutif ou la directrice de la restauration.

Formation et expérience

- Cours certifiés de cuisine;
- 3 ans d'expérience comme cuisinier;
- Aime son travail et est respectueux;

Domaine d'emploi et horaire

Ce poste est saisonnier à temps plein.

Salaire et avantages

L'entreprise vous offre un salaire concurrentiel selon votre profil et expérience en plus de bénéficier d'avantages au niveau de rabais sur la restauration, tarifs très avantageux sur les achats à la boutique et le membership de golf.

Faire parvenir votre CV à :

administration@royallaurentien.com