



# Maison de Soma

Offre d'emploi :

## Sous-Chef

Poste temps complet, permanent 40h / mardi au samedi

Salaire à discuter selon l'expérience et l'implication

À partir de 2023

## Rôle

Sous la supervision du chef cuisinier, effectuer plusieurs tâches de gestion et de production en cuisine et en transformation alimentaire. Participer et veiller à l'exécution des tâches variées que comprennent les différentes étapes de transformation pour subvenir aux besoins de la buvette agricole, du restaurant gastronomique et de la boutique. Collaborer à la conception et à la planification des menus et des recettes capables de respecter une cuisine de saison et mettre en valeur les produits de la ferme.

## Responsabilités

- Travailler en étroite collaboration avec le Chef cuisinier.
- Collaborer à la création de menus en fonction du calendrier de récolte.
- Participer aux opérations en cuisine.
- Assurer le suivi de la conservation des aliments.
- Appliquer les protocoles mis en place.
- Participer à l'organisation de l'entreposage.
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Participer à l'emballage et l'étiquetage des produits transformés.
- Toutes autres tâches connexes.

## Curriculum vitae et références

Maison de Soma est une ferme agrotouristique bio, située dans la région de Mont-Tremblant. Notre mission est de mettre en valeur le riche terroir québécois par l'entremise d'expériences gastronomiques et de produits cuisinés à partir des ingrédients issus de notre production. Nous voulons valoriser l'agriculture de proximité, l'autosuffisance alimentaire ainsi que la cuisine de saison de manière à participer à l'essor d'un modèle alimentaire durable.

## Aptitudes et qualités

- Créativité, curiosité et passion pour la cuisine de saison.
- Bonne forme, habiletés physiques et endurance à la chaleur
- Sens des responsabilités.
- Sens de l'observation, minutie et vigilance.
- Bon sens de l'organisation et transparence.
- Débrouillardise et autonomie.
- Adaptabilité et bonne tolérance au stress.
- Fiabilité, attitude positive et respectueuse.

## Connaissances et formations

- Technique en cuisine, en transformation alimentaire ou tout autre formation ou expérience équivalente.
- Connaissance de la Suite Office (atout)
- Connaissance du logiciel Wrike (atout)

## Expérience et conditions de travail

- Plus de 2 ans d'expérience dans un rôle similaire
- Indemnité de vacances
- Environnement de travail en nature, propre et soigné
- Disponibilité à travailler des heures supplémentaires, lors des périodes intensives.

Maison de Soma

380 chemin Paquette, Mont-Tremblant, Québec

Info@maisondesoma.com // maisondesoma.com