

Un employeur de choix en plein cœur de la région de Charlevoix établi il y a plus de 10 ans est à la recherche d'un Chef/Responsable de Cuisine Temps Plein sur au moins 8 mois mais possibilité de prolonger à l'hiver en fonction de l'occupation et du développement des affaires/événementiel. Restaurant de 80 couverts.

Entrée en fonction : Aussitôt

Exigences :

- Formation pertinente en lien avec le poste ou expérience équivalente
- 2 à 5 années d'expérience en cuisine, supervision – gestion un atout
- Bonne gestion du stress et capacité à supporter la pression
- Bonne capacité d'adaptation
- Capacité à travailler rapidement
- Doit aimer le travail d'équipe
- Être créatif
- Expérience en pâtisserie – un atout

Tâches :

- En collaboration avec la direction, élaborer, transformer et mettre le menu à sa main
- Diriger l'équipe (4 à 6 personnes) en cuisine, préparer les horaires
- Préparer les plats et faire les mises en place selon les standards de l'entreprise
- Respecter les standards d'hygiène et salubrité
- Toute autre tâche connexe relative au bon fonctionnement des services de cuisine (mises en place, préparations, nettoyage etc.)
- Le candidat devra faire preuve de débrouillardise et d'autonomie dans son travail

Conditions :

Possibilité d'être logé et nourri. Rabais employé dans les services de l'établissement. Horaire flexible. Salaire de 26.00\$ à 35.00\$ de l'heure selon tâches et expérience. Politique de partage des pourboires en cuisine en vigueur. Un poste parfait pour faire ses preuves et acquérir de l'expérience tout en ayant de bonnes conditions.

N'hésitez pas à me contacter pour plus de détails et précisions sur l'établissement en mentionnant le numéro de l'offre.

Simon Vadnais
Consultation | Hôtellerie - Restauration – Tourisme
www.simonvadnais.ca
vadnaissimon@gmail.com
1+819-314-5537