

Poste de Premier chef cuisinier/cuisinière

Entreprise : Savini

Lieu de travail : 32 rue Sainte-Anne, Québec, G1R 3X3

Fonctions principales :

- Planifier les menus et estimer les besoins alimentaires pour leur réalisation
- Déterminer la taille des portions alimentaire et les coût
- Procéder aux commandes des aliments et fourniture de cuisine
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Tenir l'inventaire et les dossiers sur la nourriture, les articles et l'équipement
- Former le personnel dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments.
- Gérer et superviser les activités de la cuisine, organiser le travail des autres cuisiniers.
- Inspecter les cuisines et les aires de services
- Cuisiner les plats selon les recettes
- Recruter et embaucher du personnel

Exigences :

- Esprit d'équipe
- Certification ou diplôme en cuisine
- 1 an à 2 an d'expérience en cuisine
- Langue parlée : français ou anglais
- Sens des responsabilités, Esprit d'initiative, Sens de l'organisation, Fiable, Esprit d'équipe, Gestion du temps

Conditions d'emploi :

- 2 postes à pourvoir
- Emploi permanent temps plein 32 heures par semaine
- Jour/soir/fin de semaine

- 30.00\$ de l'heure
- Souci du détail
- Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide, Debout pour une longue période, Travail sous pression

Date d'entrée en fonction : Le plus tôt possible

Pour postuler : directeur.vq@lesavini.com