Offre d’emploi - Premier Cuisinier

Lieu de travail

Shaker Cuisine & Mixologie
3695 Rue de l'Hêtrière #250

Saint-Augustin-de-Desmaures, QC G3A 2L5

Type d'emploi

- Poste permanent
- Temps plein
- 40 heures par semaine

Salaire

- 30,00 $ de l'heure

Horaire de travail

- Horaire variable selon les besoins opérationnels de l'établissement
- Travail de jour, de soir, de fin de semaine et les jours fériés, au besoin

Principales responsabilités

- Préparer et cuire des repas complets et des plats individuels conformément aux recettes et aux standards de l’établissement ;
- Effectuer la mise en place et assurer la préparation des ingrédients nécessaires au service ;
- Contrôler la qualité des aliments reçus, entreposés et préparés ;
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire ;
- Assurer la propreté des aires de travail, des équipements et des ustensiles de cuisine ;
- Participer à la réception et à l'entreposage des marchandises ;

- Superviser et accompagner les aide-cuisiniers ainsi que les membres de l'équipe moins expérimentés dans l'exécution de leurs tâches quotidiennes ;
- Former les nouveaux employés aux méthodes de travail, aux recettes et aux procédures de l'établissement ;
- Répartir les tâches au besoin durant les périodes de service et veiller au respect des standards de qualité ;
- Transmettre son expertise culinaire et assurer l'application uniforme des techniques de préparation et de cuisson ;
- Veiller au respect des recettes standardisées, des portions et de la présentation des plats ;
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service efficace et une expérience client de qualité ;
- Participer à la résolution des enjeux opérationnels liés à la préparation des repas et au bon déroulement du service ;
- Effectuer l'ouverture et la fermeture de la cuisine selon les plannings hebdomadaires.

Exigences

- Minimum de cinq (5) années d'expérience à titre de cuisinier ;
- Diplôme d'études secondaires ou équivalent - Une formation en cuisine ou expérience équivalente est considérée comme un atout.
- Excellente maîtrise des techniques de préparation et de cuisson des aliments ;
- Expérience dans l'encadrement, la formation ou l'accompagnement de personnel de cuisine considérée comme un atout ;
- Sens de l'organisation, autonomie et souci du détail ;
- Esprit d'équipe et professionnalisme.

Conditions et avantages

- Deux (2) semaines de vacances payées par année ;
- Congés de maladie conformément aux dispositions applicables de la CNESST.

Langues

- Français parlé et écrit

Coordonnées pour les candidatures

Personne-ressource : Roxanne Rondeau

Titre : Directrice

Téléphone : 514-688-0474

Courriel : rrondeau@gforcier.com