

Vous devez assister le chef de cuisine dans le bon déroulement des opérations de la cuisine. En collaboration avec le chef de cuisine, vous planifiez, organisez, dirigez et contrôlez l'exploitation de la cuisine afin d'assurer l'atteinte des standards de qualité et de quantité fixés par l'entreprise. Vous êtes impliqué directement dans les opérations quotidiennes. Vous supportez le chef de cuisine dans le développement et le maintien de l'esprit d'équipe et vous vous assurez qu'il y ait un fort sentiment d'appartenance envers l'entreprise. .

Principales tâches et responsabilités:

- Contribuer la préparation des menus pour le restaurant
- Procéder à l'inspection quotidienne de la cuisine et des aires de travail
- Assurer la satisfaction de la clientèle par la rapidité du service et la qualité des plats présentés.
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail
- Assure une vigilance relativement aux pertes, au gaspillage, au vol, etc.
- En l'absence du chef, assurer le lien avec les intervenants internes et externes collaborant avec la cuisine.
- Exécuter toutes autres tâches jugées essentielles pour le bon déroulement des opérations de la cuisine
- À la demande de la direction, prendre part aux rencontres avec la direction
- Prendre part au développement des objectifs de rendements spécifiques au département de cuisine et rendre compte de ces objectifs au chef et à la direction générale
- Nettoyer et aseptiser le poste de travail et les autres espaces de la cuisine.
- En tout temps, appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité.
- Effectuer toutes autres tâches connexes à la demande du Chef
- Nettoyage complète de l'aire de travail à la fin du shift

Compétences et qualifications:

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Connaissance des différents secteurs d'activités de l'entreprise et des différents besoins de la clientèle
- Connaissance et application des normes du travail et de tous les principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité (formation

MAPAQ)

- Habilités pour la communication écrite et verbale
- Connaissance des principes de base de l'opération des systèmes informatiques pertinents
- Leadership et capacité de prise de décisions
- Tolérance au stress
- Toutes compétences et qualifications spécifiques au poste de cuisinier(e)

Exigences:

- Rapidité d'exécution
- Capacité d'analyse, d'organisation du travail et de visualisation des possibilités.
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation.
- .-Connaissance des principaux allergènes liés aux allergies alimentaires.
- Aptitude pour les mathématiques (calcul des quantités, proportions, etc.).
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches).
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé.

Salaire:

20,00\$ à 23,00\$ de l'heure brut, selon expérience.

Avantage sociaux

Repas de l'employé : inclus

Assurance collective après 3 mois d'embauche et basé sur une moyenne de 20 heures et plus par semaine.

Le régime volontaire d'épargne-retraite (RVER) en vigueur

Conditions de travail:

Vous avez un statut de temps plein.

Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, et pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Vous

devez être disponible en tout temps, même durant les jours fériés, sauf quand vous êtes en congé, en vacances ou à moins d'exception.

Votre fonction exige de travailler de longues heures debout et de porter des charges lourdes (aliments et équipement). Elle comporte également des risques de coupures, brûlures, chutes et maladies associées aux mouvements répétitifs et aux postures de travail inadéquates ainsi qu'aux risques de contamination. Elle exige également de passer fréquemment du froid des réfrigérateurs à la chaleur des appareils de cuisson et des bacs de lavage de la vaisselle. Votre travail peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe et il exige de savoir faire face rapidement aux imprévus. L'organisation du travail peut varier selon la demande ou le temps de l'année.

Type d'emploi : Temps Plein, Permanent

Salaire : 20,00\$ à 23,00\$ par heure