

Cuisinier.ère

La personne occupant le poste de Cuisinier.ère est un.e employé.e essentiel pour garantir une expérience culinaire agréable pour la clientèle de l'Hôtel (restaurant et banquets). Son principal mandat est de préparer les plats de façon autonome, selon les standards de l'Hôtel, en veillant à la qualité et à la présentation des repas.

Responsabilités :

- Préparer, cuisiner et dresser tous les plats, conformément aux recettes et aux normes de l'Hôtel
- Veiller à la propreté et à l'entretien des espaces de travail et des équipements
- Connaître de manière précise tous les plats du menu, les plats du jour et les promotions en cours
- Dresser les assiettes selon les normes et les directives communiquées
- Effectuer la mise en place du plan de travail et prévoir les items nécessaires pour assurer le bon déroulement du service
- Préparer des mets froids tels que des canapés, en veillant à la qualité et à la fraîcheur des produits utilisés
- Préparer selon les différentes étapes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments
- S'assurer du respect des standards de qualité quant à la préparation et la présentation des plats et des mets froids
- Participer à la gestion responsable des inventaires
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces ainsi que les contenants servant à l'entreposage des aliments

Exigences et profil recherché :

- Minimum 1 an d'expérience dans un poste similaire
- DEP en cuisine, un atout
- Bonne forme physique
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Capacité à travailler dans un environnement chaud, humide et demeurer debout pendant la durée du quart de travail
- Attitudes et comportements professionnels (sens de l'organisation, autonomie, flexibilité et capacité à travailler sous pression)

Conditions de travail :

- Poste permanent à temps plein, à horaire variable, impliquant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés
- Salaire, selon votre expérience, à partir de 20,50\$ par heure et convention de pourboire en place
- Avantages : événements d'entreprise, gym sur place, piscine, repas à prix réduit, etc.
- Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Origine artisans hôteliers
- Assurances collectives disponibles, si applicable

Ce poste vous intéresse?

Faites parvenir votre curriculum vitae par courriel en mentionnant le titre du poste à : rh@hotelmontfort.ca

Nous vous remercions de votre intérêt !