HÔTEL MONTFORT
CONGRÈS • SPA • VILLÉGIATURE
NICOLET

CUISINIER.ÈRE

COOPÉRATION POLYVALENCE MINUTIE

Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une **Cuisinier.ère** qui aura comme objectif de garantir une expérience culinaire agréable pour la clientèle du restaurant de l'Hôtel. 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.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

2 à 3 ans 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)

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

Travail à temps partiel, de jour, principalement du mercredi au jeudi
Le nombre d'heures peut varier selon l'achalandage de l'hôtel
Salaire jusqu'à 25,50$ / heure pour les candidats expérimentés (échelle de 21,45$ à 25,50$).
Avantages : événements d'entreprise, gym sur place, piscine, repas à prix réduit, etc.
Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Ôrigine artisans hôteliers
Assurances collectives disponibles, si applicable

Un aperçu de ton nouvel emploi :

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
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

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir
et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique,
envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature**
à l'Hôtel Montfort!