

Commis de cuisine-23177691

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès

Description de l'offre d'emploi

Les établissements Delta Hotels offrent une expérience de voyage pensée jusque dans les moindres détails pour répondre aux besoins des personnes qui voyagent fréquemment. Notre clientèle trouve toujours chez nous les indispensables dont elle a besoin, et nous faisons tout notre possible pour éliminer le superflu. Chez Delta Hotels by Marriott, nous nous comportons toujours de manière chaleureuse et efficace, pour que notre clientèle puisse se concentrer sur ce qui importe le plus. Fortement implanté au Canada, au Royaume-Uni et aux États-Unis, Delta Hotels by Marriott se développe rapidement sur les marchés du monde entier. Si vous aimez offrir un service utile et vous concentrer sur les détails importants, nous vous invitons à consulter les emplois disponibles chez Delta Hotels by Marriott. En rejoignant Delta Hotels, vous intégrerez le portefeuille d'enseignes de Marriott International. Rejoignez une entreprise qui vous donne la possibilité de donner le meilleur de vous-même, de trouver un sens à votre vie professionnelle, de faire partie d'une équipe internationale d'exception et de devenir la meilleure version de vous-même.

Responsabilités

En tant que société de voyage la plus importante du monde, Delta Hôtels offre des possibilités de carrière inégalées et une culture qui permet aux associés de réussir leur parcours personnel.

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès situé à 1620, rue Notre-Dame Centre, Trois-Rivières (Québec) G9A 6E5 est en train d'embaucher un(e) commis de cuisine.

Résumé des fonctions :

Des récompenses pour votre travail et des avantages qui accompagnent votre mode de vie
Vous obtiendrez des avantages sur votre lieu de travail et en dehors de celui-ci :

- Réductions sur les chambres d'hôtel, les articles de la boutique cadeau, la nourriture et les boissons
- Possibilités d'apprentissage et de perfectionnement
- Programmes de reconnaissance
- Programmes de mieux-être
- Direction encourageante
- Collègues animés par l'esprit d'équipe

L'incidence que vous allez avoir.

Vous placez la barre très haute du point de vue culinaire, et c'est l'attention que vous portez à chaque préparation qui incite nos clients à rester dîner avec nous. Au sein d'une équipe d'experts dévoués, vous apprendrez de nouvelles compétences chaque jour à mesure que vous travaillez avec des menus saisonniers et des présentations uniques. Votre travail acharné se révèle payant lorsqu'un plat que vous avez contribué à préparer avec attention ravit les clients et les incite à

revenir.

Tâches à accomplir :

- Préparer des ingrédients frais et les cuisiner en fonction des recettes ou menus.
- Cuisiner des aliments et préparer des plats de qualité supérieure dans les délais prescrits.
- Tester les plats pour vérifier leur préparation et leur température.
- Utiliser de manière sécuritaire et responsable l'équipement de la cuisine.
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces et des contenants servant à l'entreposage.

Qualifications que nous recherchons :

- Excellent aptitude au travail en équipe et remarquable souci du détail.
- État d'esprit positif et personnalité extravertie.
- Une expérience antérieure en cuisine constitue un atout important.

Ce travail nécessite d'être en mesure de soulever et de déplacer des articles pouvant peser jusqu'à 25 lb (11 kg). Il est également requis de se tenir debout ou assis ou de marcher pendant des périodes prolongées, ainsi que de veiller à maintenir une apparence professionnelle soignée dans un uniforme propre. Avant de commencer à ce poste, nous vous demanderons de suivre une formation et d'obtenir un certificat en matière de sécurité.

Explorez notre grande planète

Nous accueillons à bras ouverts vos talents naturels et votre passion pour la cuisine au sein de notre famille. Peu importe votre spécialité et votre expérience culinaire, nous vous offrirons d'excellentes récompenses et des possibilités d'améliorer vos compétences. Vous collaborerez étroitement avec une équipe de professionnels inspirés qui encourageront et apprécieront votre contribution.

Postulez à ce poste, veuillez utiliser ce lien :

<https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/23177691?lang=fr-fr>

Chattez, engagez-vous et suivez-nous sur des réseaux sociaux.

<https://www.facebook.com/marriottjobsandcareers>

<http://www.twitter.com/marriottcareers>

<http://www.linkedin.com/company/marriott-international>

<http://www.instagram.com/marriottcareers>

@lifeatmarriott on Snapchat

Delta Hôtels est une entreprise qui s'engage en faveur de l'égalité professionnelle, qui veut donner à chacun sa chance et qui favorise une culture « inclusive ».

Avis aux candidats: Delta Hotels Trois Rivières Conference Centre prend au sérieux sa responsabilité en vertu de la législation provinciale applicable et elle assurera d'accommoder les candidats ayant besoin d'adaptation. Si vous avez besoin d'accommodement dans le cadre du présent affichage de postes ou de votre demande en ligne, veuillez nous joindre au 905-366-5227 ou par courriel au CanadaApplicationAccommodation@marriott.com afin qu'un membre de notre équipe des ressources humaines puisse répondre à votre demande. Prenez note que ce numéro de téléphone et cette adresse de courriel ne sont destinés qu'aux personnes nécessitant des mesures d'accommodement pour postuler sur un emploi.

Compétences exigées

Veillez voir la description

Lieu de travail : Trois-Rivières (Québec)

Nombre d'heures par semaine : 25 h

Salaire horaire : À discuter

Horaire de travail : Jour

Statut de l'emploi: Temps partiel, Permanent

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Veronique.Tardif@marriott-sp.com

<https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/23177691?lang=fr-fr>

Comment postuler

À l'attention de :

Véronique Tardif, Commis de cuisine-Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès-23177691

Par courriel: Veronique.Tardif@marriott-sp.com