

Cuisinier(ère)

Hôtel Sacacomie

Description de l'offre d'emploi

Situé dans l'une des plus remarquables forêts de l'est du Canada, l'Hôtel Sacacomie propose une expérience en nature exceptionnelle. Travailler à l'Hôtel Sacacomie c'est : côtoyer une équipe accueillante et chaleureuse, avoir un emploi qui vous permet de vous épanouir professionnellement et avoir la chance de travailler au coeur d'un paysage à couper le souffle.

Responsabilités

Principales tâches :

Sous la supervision du Sous-chef, le (la) titulaire de ce poste accomplit les tâches suivantes :

- Faire la mise en place des services et voir à ce que les objets et les aliments soient prêts pour le service;
- Préparer et faire cuire les aliments selon les recettes et les menus;
- Dresser les assiettes pour le service selon les normes et les directives communiquées;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- Prévoir les items nécessaires au bon déroulement du service;
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments;
- Préparer les mets froids (hors-d'oeuvre, entrées, etc.);
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées;
- Mettre en place le poste du garde-manger, des menus à la carte, des buffets et des banquets;
- Disposer les plats, les entrées et les desserts des menus banquet du midi;
- Cuire les aliments;
- Effectuer le service à la carte du midi du poste froid et au besoin;
- Superviser le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Participer activement aux rencontres prévues par son supérieur immédiat;
- Voir à l'entretien ménager de son aire de travail;
- Transmettre et recevoir de la formation;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.

Compétences exigées

Compétences recherchées :

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine et 6 mois d'expérience en cuisine d'établissement.
- Capacité à travailler sous pression pendant les heures de pointes.
- Facilité à communiquer et capacité d'apprentissage.

Informations additionnelles

Compétences relationnelles :

- Aptitudes marquées pour le service à la clientèle.
- Capacité à promouvoir des produits et services.
- Aisance à communiquer clairement et efficacement.
- Facilité à travailler en équipe.
- Gestion efficace du stress et des priorités.
- Souci de professionnalisme.

Diplôme(s)

- Professionnel

Lieu de travail : Saint-Alexis-des-Monts

Salaire horaire : À discuter

Horaire de travail : Jour, Soir, Fin de semaine

Statut de l'emploi: Temps plein

Date d'entrée en fonction : Immédiatement

Informations additionnelles

Disponibilité :

- Fonction exigeant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés.
- L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique.
- Mobile et disposé à faire le trajet pour venir travailler, et ce en toute saison.

jtrepanier@sacacomie.com

Comment postuler

À l'attention de :

Julie Trépanier, CRHA, Responsable des ressources humaines

Par courriel: jtrepanier@sacacomie.com