CENTRE DE RECHERCHE D'EMPLOI DE LA MAURICIE

Cuisinier(ère) - 22058212

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott, Centre de congrès

Description de l'offre d'emploi

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) cuisinier(ère)

Résumé des fonctions :
Les autres peuvent vous appeler une fine bouche, mais vous savez que vous êtes beaucoup plus que cela. Vous souhaitez apprendre toutes les ficelles du métier et être le roi de la cuisine. Une fois parmi nous, vous découvrirez qu'il n'existe aucune limite à votre créativité ou à votre potentiel. Nous vous incitons à vous perfectionner et à vous remettre en question puisque lorsque vous excellez, vous nous aidez à offrir à nos clients des expériences de voyage exceptionnelles.

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 haut 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.
Chez Marriott, nous nous engageons à faire passer nos associés en premier et leur santé et leur sécurité sont nos plus grandes priorités. Ce poste exige que les associés soient entièrement vaccinés contre le COVID-19 selon les normes actuelles de l'Agence de la santé publique du Canada ou qu'ils bénéficient d'un accommodement en matière de droits de la personne.
Marriott International souscrit au principe de l’égalité d’accès à l’emploi. Nous sommes attachés à recruter un effectif diversifié et à soutenir une culture inclusive qui donne la priorité aux individus. Nous nous engageons à respecter des principes de non-discrimination envers tous les individus protégés, par exemple les personnes handicapées et les anciens combattants, et envers toute autre base couverte par la législation applicable.

Postulez à ce poste,veuillez utiliser ce lien :
https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/22058212?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 Rivieres 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.

Responsabilités
Veuillez voir le description.

Compétences exigées
Veuillez voir la description

Informations additionnelles
Veuillez voir la description

Diplôme(s)
- Aucun

Lieu de travail : 1620, rue Notre-Dame Centre, Trois-Rivières (Québec) G9A 6E5
Domaine d'étude : Veuillez voir la description
Nombre d'années d'expérience requises : 0-1 an
Nombre d'heures par semaine : 25 h
Salaire horaire : À discuter
Horaire de travail : Jour, Soir, Nuit, Fin de semaine
Statut de l'emploi: Temps partiel, Permanent
Date d'entrée en fonction : Cuisinier(ère)
Informations additionnelles
Veuillez voir la description.

https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/22058212?lang=fr-fr

Comment postuler

À l'attention de :
Véronique Tardif, Recruteuse

Information additionnelles
Veuillez voir la description.