

Aide-cuisinier(ère)-22070721

Hôtel Delta Trois-Rivières par Marriott

Description de l'offre d'emploi

Partout au Canada, Delta Hotels propose une sélection variée d'hôtels. Les hôtels Delta sont présents dans les villes canadiennes mondialement connues et dans les sites touristiques d'exception. Delta Hotels est une enseigne de Marriott International. Elle vous donne la possibilité de trouver un emploi dans le secteur hôtelier et de mener une carrière qui vous correspond. Avec plus de 1 100 établissements en gérance, 19 enseignes et une présence dans plus de 74 pays partout dans le monde, il y a forcément un hôtel Marriott International près de chez vous. Trouvez votre place dans le monde™ chez Delta Hotels.

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) aide-cuisinier(ère).

Saisissez cette occasion gratifiante pour vivre de vos passions

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 la 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.

Postulez à ce poste, veuillez utiliser ce lien :

<https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/22070721?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.

Diplôme(s)

- Secondaire

Lieu de travail : Trois-Rivières (Québec)

Nombre d'heures par semaine : 25 h

Horaire de travail : Jour

Statut de l'emploi: Temps partiel, Permanent

<https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/22070721?lang=fr-fr>

Comment postuler

À l'attention de :

Veronique Tardif, Recruteuse

Information additionnelles

<https://jobs.marriott.com/marriott/jobs/22070721?lang=fr-fr>