

SPRITZ

CUISINE ITALIENNE MODERNE

Mise en contexte

Le restaurant Spritz de Gatineau est à la recherche de candidats au poste de responsable de cuisine à temps plein et permanent d'expérience et sérieux dans leur démarche. Si vous êtes un excellent professionnel de carrière et vous souhaitez travailler avec d'autres professionnels amoureux de leur métier, venez nous rencontrer.

Notre nouveau restaurant haut de gamme, intègre plusieurs ambiances et propose des produits de qualité premium, une carte des vins élaborée avec soin et dont la facture moyenne est élevée.

Notre restaurant est sans équivoque le plus spectaculaire et le plus en vogue de la région. Nos équipements de travail sont performants et nos outils de gestion numériques sont à la fine pointe de la technologie.

CUISINIER(IÈRE)

MISSION DU POSTE

Vos principales responsabilités sont de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus (repas complets, plats individuels, plats spéciaux, etc.) en vue de leur consommation. Vous avez la responsabilité de produire les mets servis dans l'établissement en respectant les critères de qualité imposés par le responsable de cuisine.

Vous devez également accomplir votre travail tout en assurant le respect des normes de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité.

Principales tâches et responsabilités :

- Planifier son travail.
- Examiner les réserves et ingrédients disponibles.
- Décortiquer et ordonner de façon efficace la charge de travail à accomplir en fonction du quart de travail et de la demande des supérieurs.

- Réaliser / exécuter des recettes.
- Préparer les aliments en vue de leur conservation et en minimisant les pertes.
- Effectuer la mise en place.
- Réserver les aliments préparés et les maintenir à la bonne température.
- Effectuer le service de façon efficace et en fonction des commandes reçues.
- Organiser son aire de service.
- Contrôler la qualité des plats préparés.
- Dresser les mets et décorer les assiettes en fonction des standards de présentation établis.
- Assurer la conservation appropriée des aliments.
- Maintenir en ordre le poste de travail.
- Entretenir et prendre soin des outils et les équipements.
- Nettoyer et aseptiser le poste de travail et les autres espaces de la cuisine.
- En tout temps, appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité.
- En tout temps, assurer le remplacement des marchandises.
- Effectuer toutes autres tâches connexes à la demande du responsable de cuisine.
- Nettoyage complet de l'aire de travail à la fin de ton quart.

Exigences et compétences:

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.).
- Bonne forme physique.
- Formation manipulateur d'aliments du MAPAQ.
- Leadership, débrouillardise et capacité de prise rapide de décisions.
- Rapidité d'exécution.
- Tolérance au stress.
- Capacité d'analyse, d'organisation du travail et de visualisation des possibilités.
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation.
- Connaissances culinaires de base et connaissance du vocabulaire de la cuisine.
- Connaissance des principaux allergènes liés aux allergies alimentaires.
- Capacité à communiquer l'information facilement, clairement et rapidement.
- Aptitude pour les mathématiques (calcul des quantités, proportions, etc.).
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches).
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé.
- Sens du goût et de l'odorat développés, ainsi qu'une bonne vue.

Salaire:

De 20 \$ à 24 \$ de l'heure, selon l'expérience

Avantages:

- Possibilité d'avancement dans la carrière, avancement dans l'entreprise actuel et pour les prochains projets.
- Structure de gestion des opérations
- Programme de formation et de développement professionnels
- Un cadre de travail agréable
- Rabais sur les repas

- Rabais au centre de conditionnement physique
- Fermeture du restaurant à des heures raisonnables
- Prime de 1 000 \$ à l'emploi
- Premier uniforme fourni
- Participation au système de distribution des pourboires
- Programme de bonification des avantages et de rétention du personnel
- Possibilité d'inclure au salaire un logement luxueux, directement sur le site du restaurant en formule tout-inclus. À discuter selon les besoins du candidat.