



Cuisinier(ère)/ Aide-cuisinier(ère)

Le Club de golf le Blainvillier est à la recherche de gens qui font preuve d'initiative et d'autonomie pour rejoindre notre équipe. Sous l'autorité du Chef exécutif, le Cuisinier(ère)/ Aide-cuisinier(ère) a pour mandat d'offrir une expérience culinaire de haute qualité aux membres du Club.

Ce que ça comprend :

- Effectuer la mise en place du menu à la carte (vérifier et faire des vinaigrettes, couper les crudités, couper le tartare, monter son poste selon le menu et la liste de mise en place établie)
- Lire et exécuter une recette standardisée
- Effectuer la mise en place du menu table d'hôte
- Préparer les viandes, les poissons et les sauces de base
- Effectuer la cuisson des légumes, poissons, viandes, pâtes, sauces
- Effectuer la mise en place et service lors de banquets, BBQ, mariages et autres événements
- Garder son poste de travail propre et organisé selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Effectuer la mise en place et le service au garde-manger, au besoin
- Collaborer au nettoyage de la cuisine
- Effectuer toutes autres tâches pouvant contribuer à l'équipe

Ce que ça prend pour faire partie de l'équipe :

- Diplôme d'étude professionnelles (DEP) en cuisine ou domaine connexe
- Expérience dans un poste similaire (un atout)
- Disponible soir et fin de semaine
- Formation hygiène et salubrité des aliments complété (Mapaq)
- Bonne endurance physique
- Maîtrise du français parlé et écrit

Ça vous intéresse ? Envoyez votre cv au rh@golfblainvillier.com ou allez voir directement Marie-Kim Gouger (directrice des ressources humaines).