



CHEF DE PARTIE

Supérieur immédiat : Sous-chef / Chef exécutif

Département : Cuisine

Salaire horaire : 18,97\$ / heure, selon expérience

Type d'emploi : Saisonnier, temps plein et temps partiel – avril à octobre 2023

Description sommaire du poste

Sous la supervision du sous-chef, la personne titulaire du poste est responsable d'offrir une expérience culinaire de haute qualité aux membres du Club en exécutant diverses tâches afin de préparer les plats et ce, en réalisant le tout selon les normes de l'industrie.

Liste des responsabilités

- 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)
- Être capable de lire et exécuter une recette standardisée
- Effectuer la mise en place du menu table d'hôte
- Savoir effectuer le service chaud (cuisson de poissons, viandes, pâtes, sauces)
- Pouvoir effectuer la mise en place du menu et le service au garde-manger au besoin
- 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
- Collaborer au nettoyage de la cuisine

Qualifications requises

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine
- Minimum de 1 année d'expérience dans un poste de cuisinier
- Connaissances en pâtisserie (un atout)
- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine (quarts de jour et de soir)
- Formation en hygiène et salubrité des aliments complétés (MAPAQ)
- Bonne communication en français
- Bonne endurance physique

Qualités, aptitudes et compétences recherchées

- Sens de l'organisation
- Capacité à gérer les priorités
- Créativité
- Souci du détail

Faire parvenir votre CV à chef@golfblainvillier.com