



Le rôle du sous-chef est d'amener une culture dans l'entreprise où le bien-être de nos membres et de nos invités est au cœur de nos priorités. Sous l'autorité du chef exécutif, il/elle a pour mandat d'offrir une expérience culinaire de haute qualité aux membres du Club. De plus, il/elle doit faire preuve de leadership et d'intégrité avec le personnel de la cuisine.

Description de tâches :

- Création, production des plats et gestion de l'entreposage des denrées.
- Assister le chef exécutif dans la création et l'élaboration des menus.
- Améliorer les plats et proposer au chef exécutif de nouvelles idées créatives.
- Superviser les activités de l'ensemble du personnel de cuisine.
- Favorise la collaboration entre les diverses stations.
- Respecte et applique la convention collective en matière de gestion de personnel.
- Veille et forme le personnel de la cuisine, formulaire de formation à l'appui.
- Attribuer les tâches et assigner les quarts de travail au personnel en fonction du budget du département de la cuisine, création des horaires.
- Veiller au bon fonctionnement des ustensiles et des équipements essentiels de la cuisine.
- Aider et remplacer au besoin les différents postes en cuisine.
- Réceptionner et décharger les marchandises du camion, valider les commandes avec le bordereau de commande.
- Vérifier la qualité des denrées, la quantité, les date de péremption, aspects visuels, effectuer la rotation des stocks, etc.
- Assister le chef exécutif pour assurer le bon niveau d'inventaire pour les denrées et procéder aux commandes.
- S'assurer que les plats préparés par la cuisine soient à la hauteur de la qualité exigée avant l'envoi en salle, application des standards.
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité en cuisine, formation des employés selon les normes de la MAPAQ.
- S'assurer du respect des règles de santé et sécurité.



- Maintenir à jour la trousse de premiers soins.
- En cas d'incident ou d'accident, compléter le rapport relatif à l'évènement.
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou domaine connexe
- Expérience dans un poste similaire, 1 an minimum
- Disponible en tout temps
- Formation hygiène et salubrité des aliments complétée (Mapaq)
- Maîtrise du français parlé et écrit

Compétences recherchées :

- Leadership
- Autonomie et initiative
- Souci du détail
- Sens de la planification et de l'organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Tolérance au stress
- Bonne compréhension et capacité à suivre des budgets

Avantages :

- Poste permanent en fonction 10 mois par année
- Salaire compétitif
- Assurances collectives
- RVER disponible
- Repas gratuit ou avec rabais
- Ambiance chaleureuse dans un cadre enchanteur
- Possibilité de jouer au golf
- Rabais sur la marchandise à la boutique

Faites parvenir votre CV à rh@golfblainvillier.com