

LE CLUB DE GOLF ROYAL QUEBEC AFFICHAGE DE POSTE



Département	Restauration		
Lieu	Cuisine		
Fonction	Cuisinier (1 temps plein, 1 temps partiel)		
Supérieur immédiat	Frédéric Martel	Poste	Chef exécutif

Type de poste :	
<ul style="list-style-type: none">• Temps plein• Saisonnier	<ul style="list-style-type: none">• \pm 37,5 heures/semaine• Jour, Soir, Fin de semaine

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Responsabilités :

- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments;
- Élaborer et finir les sauces, les potages, les garnitures;
- Préparer les mets froids (hors-d'œuvre, entrées, etc.);
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées;
- Dresser, s'il y a lieu, des menus et déterminer la dimension des portions;
- Superviser le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de SST;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé;
- Participer à la prise d'inventaire;
- Collaborer ou effectuer toutes les tâches d'aide-cuisinier et d'aide-général.

Salaire : Selon convention collective

Une lettre de présentation indiquant votre intérêt envers le poste offert doit accompagner votre curriculum vitae **avant le 31 mars**, par courriel **fmartel@royalquebec.com**

FORMATION ET EXPÉRIENCE REQUISE

DEP en cuisine d'établissement exigé. ASP en cuisine du marché souhaitée

Une expérience pertinente de trois à quatre années en cuisine

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- 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
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Leadership et capacité de prise de décisions
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

DATE DE L'ANNONCE	17-03-2022	FIN DE L'AFFICHAGE	31-03-2022
DATE D'ENTRÉE EN FONCTION	Mi-mai		