



GARDE-MANGER

Supérieur immédiat : Chef exécutif / Sous-chef

Département : Cuisine

Salaire horaire : à partir de 17,30\$ / heure, selon expérience

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

Description sommaire du poste

Le cuisinier garde-manger est garant de la bonne conservation des aliments. La personne est responsable de maintenir notamment la vérification des frigos ainsi que l'approvisionnement de la cuisine et le maintien de la propreté des espaces de travail.

Liste des responsabilités

- Effectuer la mise en place du menu à la carte (vérifier vinaigrette, faire des vinaigrettes, couper les crudités, couper le tartare, monter son poste selon le menu et la liste de mise en place établie, etc.)
- Effectuer la mise en place du menu table d'hôte (salades, entrées froides, entrées chaudes)
- Présentation soignée des assiettes et minutie lors du montage d'amuses-bouches
- Mise en place et service lors de BBQ, mariages, banquets et autres évènements
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ)
- S'assurer de la propreté et la salubrité de son poste ainsi que les équipements environnants
- Collaborer au nettoyage de la cuisine
- Connaissances en pâtisserie, un atout

Qualifications requises

- Être capable de lire et d'exécuter une recette standardisée
- Disponibilité de soir & fin de semaine
- Bonne communication en français
- Bonne endurance physique

Qualités, aptitudes et compétences recherchées

- Autonomie et efficacité
- Débrouillardise
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe

Faire parvenir votre CV à : chef@golfblainvillier.com