



## **SUITEUR**

Supérieur immédiat : Chef exécutif / Sous-chef

Département : Cuisine

Salaire horaire : 12,20\$ / heure + pourboires

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

### **Description sommaire du poste**

Sous la supervision du Chef exécutif et/ou du Sous-Chef vous êtes responsable d'assurer la liaison entre la cuisine et la salle à manger. En tant que personne dédiée au service de la salle à manger, vous travaillez en étroite collaboration avec les serveurs (ses) en vous assurant de la présentation des plats.

### **Liste des responsabilités**

- Faire la liaison entre la cuisine et la salle à manger
- Travailler en étroite collaboration avec les serveurs (ses)
- Assurer la présentation parfaite des plats avant le service
- Lors de l'inspection visuel des plats, nettoyer les assiettes de toutes bavures d'aliments
- Assurer la constance des plats au niveau visuel et de la chaleur avant l'envoi en salle à manger
- Respecter les standards imposés sur la présentation et qualité des plats sortants de la cuisine
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité en cuisine (MAPAQ)

### **Qualifications requises**

- Expérience dans un poste de suiteur ou dans le service des mets et boissons en salle à manger (un atout)
- Expérience en gestion d'équipe (souhaitable)
- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine
- Formation MAPAQ complétée (hygiène et salubrité des aliments) (souhaitable)
- Bonne maîtrise de la langue française
- Bonne endurance physique

### **Qualités, aptitudes et compétences recherchés**

- Sens de l'organisation
- Capacité à gérer les priorités
- Souci du détail
- Tolérance au stress inhérent au travail en cuisine
- Capacité à travailler en équipe
- Apté à travailler physiquement (transport de charge de + ou - 20 kilos)

Faire parvenir votre C.V. à : [chef@golfblainvillier.com](mailto:chef@golfblainvillier.com)