



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

Description de tâche :

- 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)
- Lire et exécuter une recette standardisée
- Effectuer la mise en place du menu table d'hôte
- Préparer les viandes, les poissons et les sauces de base
- Effectuer la cuisson des légumes, poissons, viandes, pâtes, sauces
- 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
- Effectuer la mise en place et le service au garde-manger, au besoin
- Collaborer au nettoyage de la cuisine
- Effectuer toutes autres tâches pouvant contribuer à l'équipe

Exigences;

- Diplôme d'étude professionnelles (DEP) en cuisine ou domaine connexe
- Expérience dans un poste similaire (un atout)
- Disponible soir et fin de semaine
- Formation hygiène et salubrité des aliments complété (Mapaq)
- Bonne endurance physique
- Maîtrise du français parlé et écrit



Compétences recherchées;

- Autonomie et initiative
- Souci du détail
- Sens de la planification et de l'organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Tolérance au stress

Avantages :

- Travail dix (10) mois par année
- Salaire compétitif
- Ambiance chaleureuse
- Horaire flexible
- Café gratuit sur place
- Partie de golf gratuites (avec restrictions)
- Prix membre sur les articles de la boutique
- Rabais sur les repas et breuvages
- Emploi syndiqué