



1^{er} CUISINIER / 1^{ère} CUISINIÈRE

DÉPARTEMENT : Cuisine
SUPERVISEUR : Chef

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique, ouverte d'esprit et qui aime travailler en équipe. Entreprise familiale depuis 2006, le Manoir est un hôtel 4 étoiles de 70 chambres. De plus, le Manoir possède plusieurs salles de réception ainsi que d'un restaurant. Un lieu de travail unique en Montérégie aux abords de la rivière Richelieu.

TÂCHES ET FONCTIONS PRINCIPALES :

- ❖ Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service.
- ❖ Effectuer la mise en place (potage, entrées, légumes, viandes, sauces, préparations de tout genres).
- ❖ Monter les assiettes selon les normes communiquées.
- ❖ Cuire de façon appropriée les divers aliments.
- ❖ Faire le service au chaud à la salle à manger.
- ❖ Préparer les mets froids (hors-d'œuvre, entrées, etc.)
- ❖ Respecter les règles d'hygiène.
- ❖ Participer à la prise d'inventaire.
- ❖ Réception, rotation & rangement des marchandises.
- ❖ Toutes autres tâches connexes.

CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES :

- ❖ Poste syndiqué
- ❖ Taux horaire selon la convention collective
- ❖ Être disponible sur plusieurs quarts de travail
- ❖ Uniforme fournis
- ❖ Stationnement
- ❖ Belle ambiance et équipe de travail dynamique
- ❖ Bel environnement de travail
- ❖ Poste temps plein et temps partiel

EXPÉRIENCE ET FORMATIONS REQUISES :

- ❖ Formation professionnelle en cuisine à l'ITHQ ou tout autre établissement reconnu, (DEP)
- ❖ Expérience en pâtisserie, atout recherché
- ❖ 3 ans d'expériences
- ❖ Sens du goût et respect des standardisations dans la préparation des plats
- ❖ Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entegent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)
- ❖ Respecter la base de la cuisine, hiérarchie.