CARLETON-SUR-MER
MICROBRASSERIE LE NAUFRAGEUR

OFFRE D'EMPLOI

SAISON ESTIVALE
2021

• RESPONSABLE DE CUISINE •

LE NAUFRAGEUR

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Respect des directives.
- Rapidité d'exécution.
- Grande capacité d'écoute.
- Adopter une attitude positive et motivante pour l'équipe.
- Capacité d'adaptatio.n
- Autonomie.
- Tolérance à la pression en cuisine.
- Travail et esprit d'équipe.
- Avoir un souci pour la qualité en présentation d'assiette.

QUALIFICATIONS REQUISES

- DEP en cuisine d'établissement avec un an d'expérience ou expérience d'au moins 2 ans en cuisine.
- Avoir un DES.
- Expérience en restauration de haut volume est un atout.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaire entre 30h à 40h par semaine selon les périodes.
- De début juin à la mi-octobre.
- Semaine et fin de semaine selon les besoins.
- Salaire de 16$ à 17,75$/h selon expérience + pourboire.

POUR POSTULER

Faire parvenir votre CV et lettre d'intention:

PAR COURRIEL : cuisine@lenaufrageur.com et cuisine2@lenaufrageur.com

EN PERSONNE : Bureau du 586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer.

ENTREVUE : Les entrevues peuvent se faire par visioconférence.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Supporte le chef lors de ses absences.
- Gestion des bons de commandes.
- Dressage des assiettes.
- Communication avec la salle.
- Cuisson des plats.
- Participe à la mise en place.
- Responsable du service.
- Voit à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.
- Fait de la plonge au besoin.
- Collabore au travail de l'équipe de la cuisine.
- Participe à l'amélioration continue de son poste de travail.
- Se conforme aux normes et procédures de l'entreprise et de la cuisine.
- Fait les ouvertures et les fermetures.
- Toutes autres tâches connexes.

RÉSULTAT ATTENDU

Bonne collaboration avec le chef cuisinier et l'ensemble de l'équipe cuisine et de service.

Postulez dès maintenant !