

# RESPONSABLE DES DÉJEUNERS

## LE NAUFRAGEUR RESTAURANT



### ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu as de l'expérience en cuisine et tu cherches un emploi qui te permettra d'acquérir de nouvelles connaissances et développer ton sens des responsabilités ?

Tu souhaites participer à la scène culinaire locale avec des gens passionnés et ce dans une cuisine neuve avec vue sur la mer ?

### PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne soucieuse de son travail, ayant à cœur la mise en valeur des produits locaux et de saison. La personne sélectionnée devra faire preuve d'une communication efficace et respectueuse. L'esprit d'équipe, l'autonomie et la prise d'initiative sont des qualités recherchées par l'équipe du Naufrageur.

La personne choisie devra être à l'aise avec les différentes procédures et techniques liées aux déjeuners, sous la supervision du chef de cuisine. Un désir d'apprentissage et de transmission de ses connaissances est nécessaire.

### PRINCIPALES TÂCHES

Effectuer les procédures d'ouverture et de fermeture de la cuisine (nettoyage, prise de température, etc).

S'assurer que la mise en place est faite avec constance et efficacité.

Écrire la liste de mise en place à la fin de son quart de travail.

S'assurer du suivi des standards établis (portions, découpes, cuissons, identifications, rotations).

Tenir à niveau l'inventaire des produits secs et congelés.

Participer au service avec une attitude positive et collaborative.

Connaître le menu et les composantes des plats.

Dresser les assiettes en étant soucieux.se de la présentation.

### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaire de matin, semaine, fin de semaine et jours fériés.
- Entre 35 et 40 heures / semaine.
- Salaire de 17\$/h à 19,50\$/h selon l'expérience.
- Augmentation de salaire rapide lorsque les compétences sont acquises.
- Pourboires distribués en cuisine.
- Un repas staff par quart de travail.
- Minimum de deux jours de congés consécutifs par semaine.
- Divers rabais employés.
- Emploi saisonnier, de mai à septembre\*.

\* selon tes disponibilités et nos besoins.

### EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

Diplôme d'étude secondaire ou DEP en cuisine.

Minimum de trois ans d'expérience en restauration.

Aptitudes pour le travail d'équipe.

Bonne gestion du stress en situation de service.

Capacités d'adaptation, d'autonomie et d'entraide.

### ATOUTS

Intérêt pour la cuisine locale et écoresponsable.

Intérêt ou connaissances en fermentation.

### POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à Félix Bouchard Langlois, chef de cuisine :

[cuisine2@lenufrageur.com](mailto:cuisine2@lenufrageur.com)