

Cuisinier.ère

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR



CONCILIATION TRAVAIL – VACANCES!

DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique dans une organisation dont le plaisir est la valeur première?

Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits de qualité?

Tu souhaites participer au développement d'une entreprise en pleine expansion, dans des locaux neufs, et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

PRÉCISION ENTREPRISE

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le pub, la cantine et le restaurant Le Naufrageur.

PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration, qui a un intérêt marqué pour les produits locaux. La personne sélectionnée devra être en mesure de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. Elle devra faire preuve de créativité, d'efficacité, d'agilité, de rigueur, de souci du détail et d'une facilité à communiquer. La brigade de cuisine, sous la supervision du chef de cuisine, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

- Effectuer les procédures d'ouverture et de fermeture de la cuisine (nettoyage, prise de température, etc.);
- Respecter les standards établis (portions, découpe, cuissons, identification, rotation);
- Participer au service avec une attitude positive et collaborative;
- Connaître le menu et les composantes des plats;
- Dresser les assiettes en étant soucieux de la présentation;
- Participer à la mise en place, la production et le service avec constance et efficacité;
- Faire preuve de constance et d'efficacité lors de la mise-en-place et du service;
- Porter une attention aux détails visuels des plats et prendre soin d'effectuer une présentation propre;
- Appliquer les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Entre 30 et 40 heures/semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés;
- Travail sous pression aux heures de pointe. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout;
- Salaire à discuter selon l'expérience et la grille salariale en vigueur;
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine;
- Pourboires et rabais employés;
- Repas staff;
- Emploi saisonnier, de juin à septembre
*selon nos disponibilités et vos besoins

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Posséder au moins 2 ans d'expérience en restauration;
- Attitude et comportements professionnels : travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative;
- Connaissance et application des normes du MAPAQ et en santé et sécurité au travail;
- Bonne gestion du stress en situation de service;
- Intérêt pour la cuisine locale et écoresponsable;
- Désir d'apprendre et de partager de ses connaissances;
- Posséder un D.E.P. en cuisine (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV
et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenufrageur.com