

Chef.fe de déjeuners

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR



CRÉATIVITÉ - LEADERSHIP - TRAVAIL D'ÉQUIPE!

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 afin d'assurer la gestion de l'équipe de cuisine lors des déjeuners. 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. Le ou la chef.fe de déjeuners, sous la supervision du directeur de la restauration, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

- En collaboration avec le ou la chef.fe exécutif, faire respecter les politiques et procédures de la cuisine;
- En collaboration avec le ou la chef.fe exécutif, élaborer les menus à la carte et les ardoises;
- En collaboration avec le ou la chef.fe exécutif, superviser l'ensemble des activités de la cuisine : propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments;
- Veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle;
- Travailler en coordination et en collaboration constante avec le ou la gérant.e de salle.
- Assurer la gestion des stocks et des inventaires, la formation du personnel et la répartition du travail;
- Participer et coordonner la mise en place, la production et le service tout en faisant preuve de constance et d'efficacité;
- Porter une attention aux détails visuels des plats et prendre soin d'effectuer une présentation propre;
- Effectuer les procédures d'ouverture et de fermeture de la cuisine;

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Environ 80% des tâches en cuisine et 20% en gestion;
- Entre 35 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, rabais employés et cartes cadeaux de l'entreprise;
- Possibilité de cotiser à un REER collectif (part employé et employeur);
- Possibilité de bénéficier d'une couverture avantageuse d'assurance collective;.

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Attitude et comportements professionnels : travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative;
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines;
- Leadership et capacité de prise de décisions;
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout);
- Connaissance et application des normes du MAPAQ et en santé et sécurité au travail;
- Posséder un diplôme de cuisine (un atout);
- Posséder au moins 3 ans d'expérience en cuisine d'établissement;
- Expérience en supervision et en gestion (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenuaufrageur.com