



LA VOIE MALTÉE

Chef de Cuisine

Sommaire du poste

Référence du poste : VM.ChefCuis

Salaire : 19\$ à 23\$ de l'heure

Nombre de poste(s) à combler : 1

Présentation

La Voie Maltée, BEAUCOUP PLUS QU'UNE MICROBRASSERIE! c'est aussi quatre restaurants à Québec, Jonquière et Chicoutimi, proposant un menu spécialisé de cuisine à la bière. C'est une usine de production, embouteillant plus d'une quinzaine de variétés de bières. C'est un salon de dégustation, pouvant accueillir vos réceptions et réunions corporatives. C'est une ambiance unique, des saveurs marquées, des bières de qualité. Pour affaires ou entre amis, La Voie Maltée, c'est LA microbrasserie conviviale où se réunir !

Description

- Vérifier la qualité et quantité des stocks reliés à son poste attribué.
- Être en mesure de prévoir l'approvisionnement et la préparation des recettes reliée à son poste attribué.
- Être en mesure de réaliser les recettes reliées à son poste attribué.
- Être en mesure de maîtriser les différents équipements de cuisine.
- Organiser son espace de travail.
- Établir et superviser la liste de mise en place de son poste et en être imputable.
- Collaborer tous les jours avec le responsable de la production générale pour combler les besoins reliés à son poste.
- Prévoir les quantités et la qualité des ingrédients et recettes nécessaires reliées à son poste chaque jour.
- Est en mesure de réaliser chaque recette, boucherie et montage d'assiette de tous les postes.
- Maîtriser les bonnes méthodes et la qualité de cuisson de tous les types de protéine servie par l'entreprise.
- Dresser les assiettes selon les standards lors du service et être en mesure de les faire respecter à ses collègues.
- Participer à une bonne synchronisation de la sortie des tables lors d'un service en collaboration avec l'aboyeur.
- Être en mesure de remplir le rôle d'aboyeur lors d'un service moins achalandé.
- Être en mesure de maîtriser plus d'un poste à la fois lors d'un service moins achalandé.
- Maîtriser chacun des postes de la cuisine sans supervision et être en mesure d'y former adéquatement les nouveaux employés et stagiaires.
- Maîtriser les méthodes de conservation des viandes et des poissons reliées à chaque poste et au classement commun.
- Maîtriser la procédure d'entreposage et décongélation des aliments reliées à chaque poste et les faire respecter à ses collègues.
- Être en mesure de superviser la fermeture de la cuisine en l'absence ou à la demande du responsable.





LA VOIE MALTÉE

Exigences

Niveau d'études	Années d'expérience	Langues écrites	Langues parlées
BTP/BTS ou plus	+ 2 ans	Français : Avancé	Français : Avancé

Compétences recherchées

- Minimum 2 ans d'expériences dans un poste similaire
- BTP/BTS en cuisine
- Ponctualité/disponibilité;
- Esprit d'équipe, aidant et courtois;
- Ouvert aux changements et directives;
- Respecter ses coéquipiers de cuisine et de service;
- Bien gérer son stress en tout temps;
- Respecter les règlements et les valeurs de l'entreprise.

Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@sded.ca

Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :

Référence du poste : VM.ChefCuis

