

Le Flingou

Cuisinier/Cuisinière/Chef cuisinier

CNP : 6322

Secteur : Hébergement et service de restauration

Synthèse de l'offre :

Le restaurant Le Flingou est à la recherche d'un cuisinier ou d'une cuisinière ayant les capacités et le désir de contribuer au plein développement de l'entreprise. Le candidat ou la candidate doit posséder les compétences culinaires et le sens de l'organisation nécessaires afin d'assister le chef cuisinier dans la réalisation de son menu. Il ou elle devra démontrer une capacité d'apprentissage élevée et un sens des responsabilités afin qu'à moyen terme, d'être apte à réaliser le menu de façon autonome.

Note: Situé dans les grands espaces de la province du Québec, la ville d'Amos possède environ 10 000 habitants, un hôpital régional doté de plusieurs spécialisations médicales, de très bonnes écoles et de nombreuses facilités sportives et culturelles. Un milieu de vie paisible et idéal pour élever des enfants.

Description détaillée de l'offre :

- Effectuer la mise en place (préparation des aliments)
- Effectuer les plats demandés lors du service
- Réaliser les modes de cuisson et/ou supervision de l'ensemble de la production
- Gestion des bons de commande lors du service
- Maintenir son espace de travail propre et organisé
- Avoir une bonne gestion du stress et de l'organisation
- Aimer travailler en équipe
- Participer conjointement avec le chef cuisinier à l'élaboration des menus
- Prévoir l'approvisionnement en fonction de la production

Rémunération :

23.25\$ à 25,00\$/heure selon l'expérience

Horaire de travail :

40 heures/semaine

10:00 à 14:00 16:30 à 21:00 du mardi au vendredi

15:30 à 21:30 samedi

congé dimanche

congé lundi

Compétence exigée :

Compétences techniques et fonctionnelles

- Mettre en place une organisation de production
- Participer à la production
- Concevoir une répartition des tâches adaptée
- Superviser en même temps des activités de nature différente

Compétences relationnelles et comportementales

- Adapter son comportement aux individus et aux circonstances
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur.
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Mettre en place des dispositifs de transmissions des informations, des consignes et des savoir-faire

Compétences qui constitueraient un atout :

- Intérêt pour l'entrepreneuriat

Formation : diplôme d'études professionnelles.

Lors de la sélection du candidat ou de la candidate, nous valoriserons la formation d'études professionnelle en cuisine ou un équivalent appuyée par une expérience de travail significative où il y a prise en charge de responsabilités et de gestion d'un restaurant.