

POSTE À COMBLER À ST-BRUNO

Sous-chef cuisinier

Urgent

Principales fonctions :

- Secondier le/la chef cuisinier(ère) au niveau de l'organisation et de la planification de la journée de travail en fonction des priorités tout en valorisant l'apprentissage, les formations et la rotation des tâches.
- Superviser, en l'absence du chef de cuisine, l'équipe de cuisiniers, de pâtisseries et de plongeurs.
- Communiquer et superviser au sein de l'équipe l'implantation des nouveaux produits et des nouvelles recettes et/ou modifications de celles-ci.
- Valider la qualité, la standardisation des plats et l'efficacité du service.
- Garantir l'utilisation optimale des denrées alimentaires dans les délais prescrits.
- Assurer une communication soutenue avec le/la chef cuisinier(ère) ainsi qu'avec tout le personnel de cuisine.
- Contribuer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier(ère) de repas complets.
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits selon les normes du MAPAQ.
- Superviser et participer à l'entretien des espaces de travail et des équipements.

Profil recherché :

- Leadership positif.
- Habileté à communiquer.
- Sens de l'organisation et des responsabilités développés.

Exigences requises :

- Détenir trois (3) ans d'expérience dans un poste similaire.
- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement.
- Connaissances en alimentation naturelle et biologique seront considérées comme un atout.

Conditions de travail :

- Salaire : à discuter.
- Emploi à temps complet : 40/semaine.

Pour appliquer, veuillez envoyer une copie de votre cv au cv@avril.ca.

