

Bonjour,

Nous avons un poste intéressant pour vos gradués.
Poste de Chef gérant dans une résidence à St Hubert.
Salaire 22\$/h
Gamme complète des avantages sociaux
Horaire : temps plein, incluant une fin de semaine sur 2.

Est-ce possible pour vous de partager?

Voici la description :

Salaire : 22\$/H

Lieu: Résidence Marie Victorin, 1890 boul.Marie, St Hubert

Horaire :7h à 17h30 1 fin de semaine sur 2 (40hres/sem)

Avantages sociaux:

* **Repas subventionnés**

* **Uniformes fournis**

* **Prime \$ pour une référence d'employé**

* **Avancement de carrière rapide et sans limite**

* **Environnement de travail agréable et sécuritaire**

***Possibilité d'assurances collectives après 6 mois de service continu pour les postes à 25 heures et plus par semaine**

Pourquoi travailler avec Marquise Hospitality? Nous sommes un membre du Groupe Compass Canada, la principale compagnie de services alimentaires et de soutien. Nous nous engageons à offrir une expérience exceptionnelle dans l'industrie des résidences pour personnes âgées. Choisissez un emploi qui, chaque jour, change le cours des choses dans la vie des gens, y compris la vôtre.

Tâches et responsabilités essentielles:

- Superviser, coordonner et participer aux activités des cuisiniers et des autres associés dans la préparation, la cuisson et le service de la nourriture.
- S'assurer que toutes les normes de manipulation des aliments, d'assainissement et de service à la clientèle sont respectées.
- Préparer efficacement les aliments selon les recettes standardisées pour répondre aux plans de production, de livraison et de service. Servir les repas ou les préparer à la livraison.
- Assurer la présentation adéquate, la qualité des aliments, le contrôle des portions et le contrôle du service à des températures adéquates.
- Recevoir et inspecter les produits et les approvisionnements pour en vérifier la qualité et la quantité afin d'assurer un stock approprié.

Compétences:

Vous pensez être le candidat idéal pour devenir l'un de nos **Chefs**? Voici comment nous saurons que vous réussirez bien dans ce poste:

- Formation postsecondaire en études culinaires ou connexes un atout.
- Deux ans d'expérience en gestion de cuisine.
- Compétences de base en supervision, capacité à motiver, à diriger et à former les associés.
- Excellentes compétences interpersonnelles, organisationnelles, et en matière de communication.
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique, avec minutie et précision.
- Connaissances des logiciels Word et Excel de Microsoft.



Liza Bisailon | Spécialiste Sénior Acquisition de Talents / Senior Talent Acquisition Specialist

2580, avenue Dollard, LaSalle (Québec) H8N 1T2

Tél. : 514 761-5802, poste 4287 | Cell. : 514-594-3084

liza.bisailon@compass-canada.com

www-fr.compass-canada.com

FORTUNE Global 500 **2020**

Great Places to Work® Certifié **2020 | 2019 | 2018**

Meilleurs Lieux de Travail en Ontario **2020**

Meilleures lieux de travail dans la vente au détail et hospitalité **2020**

Fortune World's Most Admired Companies **2020**

Top GTA Employer **2020**