



## CUISINIER – Permanent



### Le contexte

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil. Son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et

en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunesse.

### Principales tâches

Relevant du chef de cuisine, le cuisinier sera responsable de préparer les menus d'un buffet ou d'une table d'hôte. Il devra particulièrement:

- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments;
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments et surveiller la cuisson des plats;
- Élaborer et finir les sauces, les potages, les garnitures;
- Dresser, s'il y lieu, des menus et déterminer la dimension des portions;
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées, soit en buffet, en banquet ou en table d'hôte;
- Superviser le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et assurer l'application des normes d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé, assurer l'accomplissement et accomplir des tâches ménagères;

- Recevoir et entreposer des produits de cuisine;
- Déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les armoires, les garde-manger et autres endroits réservés au rangement;
- Nettoyer les postes de travail;
- Participer à la prise d'inventaire à l'occasion;
- Toutes autres tâches connexes à la demande du chef.

\*\* La personne sera appelée à travailler dans les 3 cuisines de l'entreprise.

### **Exigences, compétences et qualifications**

- Diplôme en cuisine (DEP) ou expérience pertinente;
- Bonne forme physique, capable de transporter des objets lourds;
- Détenir au moins 1 an d'expérience en cuisine;
- Détenir une certification en hygiène et salubrité;
- Connaissance et affinité avec la clientèle jeunesse (un atout).
- Bon esprit d'équipe, entregent, fiable ;
- Polyvalent, bon sens organisation, dynamique ;
- Être à l'aise en salle avec les clients ;
- Expertise culinaire variée (buffet, banquet, table d'hôte)
- Savoir s'adapter aux exigences et aux standards des différentes cuisines.

### **Conditions et Avantages**

- Horaire: variable de jour, soir et fin de semaine.
- Nombre d'heures : 35 heures par semaine (varie selon la saison)
- Statut : Poste syndiqué, possibilité à l'année.

Avantages concurrentiels : repas à petit prix, stationnement gratuit, congés multiples (maladie, mobiles, fériés), cotisation possible au régime d'épargne collectif et assurance collective selon les conditions de la convention collective, etc.

Avantage supplémentaire : accès au site avec un emprunt d'équipements de plein air (voile, kayak, canot, « paddle board », « fat bike », randonnée pédestre, ski de fond, etc) tout au long de l'année.

**Date d'entrée en fonction** : Maintenant

**Les candidatures doivent être acheminées aux ressources humaines par courriel : [rh@jouvence.com](mailto:rh@jouvence.com)**