



CUISINIER(E)

Situé sur un site paradisiaque au cœur des Laurentides, Estérel Resort est un centre de villégiature unique en son genre comprenant 200 suites, un centre d'activités, trois restaurants et l'une des caves à vin les plus réputées au Canada : la collection du Bistro à Champlain.

Être cuisinier(ère) à Estérel Resort, c'est :

- Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des plats ;
- Effectuer la mise en place du poste de travail en prévision des différents services ;
- Préparer, cuire et assaisonner les plats par les méthodes appropriées
- Participer à la mise en place des assiettes ;
- Maintenir les normes de la qualité de la production et de la présentation au niveau des standards établis ;
- Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail, à l'entretien des équipements et au respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité ;
- Toutes autres tâches connexes et/ou nécessaires au bon déroulement des opérations.

Votre expertise :

- Détenir un diplôme d'études secondaires et un diplôme d'études professionnelles (ou en cours d'acquisition) ou l'équivalent ;
- Être en mesure de travailler dans un environnement où la chaleur peut être soutenue ;
- Bonne tolérance au stress ;
- Excellent service à la clientèle ;
- Sens élevé de l'organisation et rapidité d'exécution
- Responsable, débrouillard, courtois et souriant ;
- Attitudes et comportements professionnels (discrétion, honnêteté, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, etc.).

Nos avantages :

- Salaire offert : 18.76\$ à 21.78\$ de l'heure ;
- Nombres d'heures par semaine : 16 à 40 heures ;
- Horaire : Jours et soir en semaine et fin de semaine ;
- Plusieurs opportunités d'avancement au sein de l'établissement ;
- Programme de cafétéria pour les employés (\$) ;
- Possibilité d'être logé à quelques minutes de voiture d'Estérel Resort (\$).

Pour postuler, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae à : rh@esterel.com