



**Le Zoo de Granby est à la recherche d'un
Chef de partie
(Poste temporaire)**

Le Zoo de Granby est un organisme à but non lucratif dont la mission est « Agir pour préserver le monde animal ». Il fait partie des plus grands parcs zoologiques du Canada. Il est accrédité de l'*Association of Zoos and Aquariums (AZA)* et de l'association *Aquariums et zoos accrédités du Canada (AZAC)*. Il est aussi membre de la *World Association of Zoos and Aquariums (WAZA)*. Il compte 197 espèces dont 45 sont à statut précaire.

Relevant du chef cuisinier, le chef de partie collabore avec celui-ci dans la gestion de l'ensemble des activités de la cuisine. Il réalise les plats commandés et dresse les assiettes avant de les transmettre pour le service en salle. Le chef de partie encadre une équipe de commis à la cuisine. Il collabore, avec le chef cuisinier, à l'élaboration et l'évolution des plats à la conformité des recettes, et au maintien des normes de salubrité et de sécurité. Il offre une expérience gastronomique irréprochable lors d'activités et de réceptions dans les multiples lieux du Zoo de Granby.

DESCRIPTION SOMMAIRE

Préparation et production

- Réaliser des plats et choisir les produits qui serviront à leur élaboration;
- Voit à la bonne qualité et aux quantités des aliments servis;
- Collabore étroitement à la gestion des commandes;
- Réalisation des préparations préliminaires et du matériel de service;
- Réalisation des plats particuliers selon la demande du client;
- Élaboration de fiches techniques et réalisation de recettes à partir de celles-ci;
- Coordonne et participe au service des repas;
- Exécute les préparations, les met en valeur, les dresse et envoi les plats;
- Participe à l'amélioration des procédures, des mesures de performances afin de maximiser la productivité et l'efficacité de son secteur.

Supervision

- Coordonne l'activité des commis de cuisine et du personnel étudiant;

- Agit comme personne-ressource pour le personnel de la cuisine;
- Participe à la formation à la tâche et à la formation continue;
- Effectue et/ou vient en aide à l'évaluation des commis à la cuisine et du personnel étudiant.

Hygiène, salubrité alimentaire et sécurité

- Veille au respect des standards et des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur;
- S'assure de la salubrité des lieux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements;
- Élabore des plats de remplacement dans le cas d'allergies et/ou intolérances alimentaire;
- Contrôle le rangement, le stockage des produits et matériels de façon sécuritaire;
- S'assure du port d'une tenue professionnelle de son équipe, et conforme à la législation sur l'hygiène et la salubrité alimentaire.

Approvisionnement et inventaire

- S'occuper des approvisionnements, gère les stocks et réalise les inventaires ;
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites;
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons.

Autres

- Collabore étroitement avec le secteur d'activité de la restauration lorsque nécessaire;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES ET APTITUDES REQUISES

- Détenir un diplôme professionnel de cuisine d'établissement ou,
- Minimum de 2 ans d'expérience en cuisine;
- Minimum d'expérience en gestion d'équipe;
- Certificat d'hygiène et de salubrité alimentaire de la MAPAQ;
- Entregent, bonne communication et facilité à travailler en équipe;



- Aptitude à planifier et à organiser efficacement son travail;
- Capacité d'effectuer du travail sous pression;
- Habilités manuelles, polyvalence et grande autonomie;
- Rigueur et précision;
- Sens de la créativité et de l'imagination pour créer de belles présentations.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste syndiqué régulier;
- Taux horaire selon la négociation de la convention collective Services Clients (19,73\$)
- Travail à horaire variable, impliquant souvent de longues heures de travail et exigeant une grande disponibilité (soirs, fins de semaine, jours fériés);
- Travail qui peut s'effectuer sous pression;
- L'organisation du travail peut varier selon la période de l'année;
- Capacité de manipuler et transporter occasionnellement des poids moyens et lourds;
- Capacité à rester debout durant de longues périodes;
- Le travail expose à la chaleur et aux bruits des cuisines.

Cette personne aura également à effectuer toutes autres tâches qui lui seront demandées dans le cadre de ses fonctions et nécessaires au bon fonctionnement du département.

Le Zoo de Granby souscrit au principe de l'équité en matière d'emploi.

Seuls les candidats retenus en entrevue seront contactés. Les personnes intéressées doivent nous faire parvenir leur curriculum vitae ainsi que des références d'emploi par courriel à emploi@zoodegranby.com **avant le 11 avril 2022**