

CHEF CUISINIER / CUISINIÈRE

Descriptif du poste

Cabane à sucre Domaine Labranche de mi-février à mi-avril 2023

La cabane à sucre Labranche est une entreprise familiale qui sert des repas traditionnels du temps des sucres depuis 103 ans!

Nous recherchons des perles. N'attends plus et fais-nous parvenir ta candidature! Notre famille s'agrandit et a besoin de gens ayant à cœur les valeurs de l'entreprise, soit l'authenticité et le plaisir.

Principales tâches

- Travailler avec la direction de la cabane pour préparer et cuisiner les aliments en fonction des recettes définies
- Mesurer et utiliser la bonne quantité d'ingrédients pour cuire les éléments du menu.
- Préparez les sauces, les salades et les soupes selon les recettes établies et assurez-vous de les conserver correctement
- Effectuer des travaux de mise en portions et de garniture pour assurer un aspect esthétique à chaque plat préparé
- S'assurer que tous les articles préparés sont remis en temps opportun au personnel en service
- Superviser le travail du personnel de cuisine pour s'assurer que tous les protocoles et procédures sont suivis
- Exécuter et superviser les activités de stockage et de rotation des aliments pour minimiser la détérioration des aliments

Qualités recherchées :

- Bonne communication
- Esprit d'équipe
- Bonne gestion du stress
- Rapidité d'exécution
- Autonomie
- Poste clé requérant un bon sens de l'organisation.

Critères d'embauche :

Type d'emploi : Saisonnier 2 mois (mi-février, mars et mi-avril).

Horaire de travail : En semaine ou en fin de semaine, de jour ou de soir. Nous sommes ouverts à diverses disponibilités!

Langue : Français

Expérience : Obligatoire

Salaire : 30\$/heure + pourboire

Possible logement offert

Cabane à sucre : 565 Rang Saint-Simon, Saint-Isidore, Montérégie, Québec J0L 2A0