

Renoir

Offre d'emploi : Pâtissier(ère) – Temps partiel

Inspiré de la cuisine française et imprégné de saveurs internationales, le restaurant Renoir, situé dans l'hôtel Sofitel au cœur du quartier du Mile Carré Doré au centre-ville de Montréal, propose une cuisine raffinée et inventive à base de produits locaux. Le restaurant Renoir a reçu deux « Toques » dans la première édition du prestigieux guide gastronomique français Gault & Millau à Montréal et la meilleure note de tous les restaurants d'hôtel de Montréal. Le chef Olivier Perret a reçu le prestigieux titre de Maître Cuisinier de France

Responsabilités principales :

- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des pâtisseries;
- Préparer, cuisiner et présenter les pâtisseries en respectant les recettes standards de l'hôtel et la pure tradition française;
- Dresser les desserts avec rapidité et soin pour répondre aux commandes;
- Travailler en collaboration avec le Chef exécutif et le Chef pâtissier à la création des pâtisseries du restaurant Le Renoir et des menus banquets ;
- S'assurer du bon fonctionnement de ses propres outils de travail, et veiller au respect et au nettoyage des équipements de la cuisine du restaurant ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Disponible à travailler 24 heures par semaine (samedi, dimanche ainsi qu'un autre quart de travail dans la semaine);
- Expérience en tant que commis Pâtisserie dans un restaurant de luxe ou hôtel 5 étoiles;
- Expérience en préparation de pâtisserie française;
- Bonne connaissance au niveau de la décoration des assiettes;
- Bonne connaissances pratiques des règles sanitaires (HACCP);
- Compétences mathématiques de base afin de comprendre les recettes, les mesures les réquisitions et les portions;
- Sens marqué de l'organisation, attention portée aux détails;
- Peut travailler de façon autonome et assurer un gros volume dans les points de vente;
- Bon esprit d'équipe.

Pour postuler, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à Clément Tilly,
Chef Pâtissier au clement.tilly@sofitel.com