

CHEF DE CUISINE / HEAD CHEF

Employeur : Kabinet

Adresse de l'entreprise : 98, avenue Laurier Ouest, Montréal (Québec) H2T 2N4

Lieu de travail : 98, avenue Laurier Ouest, Montréal (Québec), en personne

Conditions d'emploi : Permanent, temps plein

Langue de travail : Français et anglais

Salaire : 36,00 \$ l'heure, 30 heures par semaine. Prime de rendement liée aux objectifs de coût des aliments. Salaire révisé annuellement.

Avantages : Allocation de téléphone, allocation de transport, repas gratuits ou à prix réduit pendant le quart de travail, rabais employé, allocation flexible pour d'autres avantages, horaire prévisible de cinq jours.

Postes à pourvoir : 1

Date de début : Dès que possible

À propos de Kabinet

Kabinet est un bar à cocktails et à vins situé dans le Mile End, à Montréal, avec 50 places à l'intérieur et une terrasse de 85 places. La cuisine travaille avec des produits frais et de grande qualité, provenant directement de fermiers, de pêcheurs et de producteurs locaux : poissons entiers fumés, salés et marinés sur place, fruits de mer et caviar, préparations créatives de légumes et viandes issues d'élevages responsables.

La cuisine est compacte et fonctionne avec une équipe efficace de seulement deux personnes. La personne idéale doit s'engager à respecter un horaire fixe. Les remplacements peuvent être difficiles à organiser et nous exigeons un préavis suffisant pour les vacances.

Tâches

- Planifier et diriger l'ensemble de la préparation et de la cuisson des aliments, et cuisiner régulièrement sur la ligne, y compris pour les événements privés
- Planifier les menus et veiller à ce que tous les plats respectent les normes de qualité, créer un nouveau menu deux à trois fois par année avec des mises à jour saisonnières, et créer des menus sur mesure pour les traiteurs et les événements privés
- Concevoir et exécuter des recettes dans les limites de l'équipement de la cuisine, soit un seul four mixte Rational, sans cuisinière au gaz, salamandre ni friteuse
- Découper des poissons entiers et de grosses pièces de viande sur place, et fumer, saler et mariner le poisson et d'autres produits sur place
- Estimer les besoins en aliments ainsi que les coûts des aliments et de la main-d'œuvre, gérer l'inventaire et le coût des aliments, et développer le menu de façon à réduire le coût des aliments en minimisant le gaspillage et en utilisant pleinement chaque produit
- Recruter, embaucher, former et superviser les cuisiniers et le personnel de cuisine, et leur enseigner la préparation, la cuisson, la garniture et la présentation
- Maintenir les normes de propreté, d'hygiène et de salubrité, organiser l'achat et la réparation de l'équipement, et collaborer avec la direction et l'équipe de salle à l'exécution du service

Exigences

- Diplôme d'études secondaires
- Diplôme d'un programme culinaire d'au moins deux ans, certificat de qualification de cuisinier, ou formation, titres et expérience équivalents

- Minimum de 5 ans d'expérience en préparation alimentaire commerciale, dont au moins 2 ans à un niveau de gestion à titre de sous-chef, de chef ou de chef de cuisine
- Expérience démontrée dans l'élaboration de menus, y compris des menus saisonniers renouvelés deux à trois fois par année et des menus sur mesure pour les traiteurs et les événements privés
- Expérience démontrée dans l'utilisation d'un four mixte Rational ou équivalent, et dans le développement de recettes dans une cuisine sans cuisinière au gaz, salamandre ni friteuse
- Expérience démontrée dans la découpe de poissons entiers et de grosses pièces de viande, ainsi que dans le fumage, le salage ou la marinade sur place
- Expérience en coût des aliments et en gestion des inventaires, ainsi qu'en embauche, formation et supervision d'une équipe de cuisine

Atouts

- Expérience ou connaissances en vin, et en accords entre les mets, le vin et d'autres boissons

Veillez noter

- Le chef lave sa propre vaisselle. Il n'y a pas de plongeur attitré au poste du chef.
- Levage fréquent de charges lourdes, y compris le transport de marchandises vers et depuis un espace d'entreposage au sous-sol par l'escalier, et position debout pendant toute la durée du quart de travail
- Travail en soirée et tard le soir, selon un horaire de cinq jours incluant les fins de semaine. Nous envisageons d'élargir notre service en fin de soirée, ce qui pourrait prolonger les heures.

Pour postuler

Envoyez une lettre de présentation expliquant votre intérêt pour ce poste précis, votre CV et les coordonnées d'au moins deux références professionnelles. Les candidats retenus seront invités à un essai en cuisine.

Courriel : hiring.kabinet@gmail.com

Téléphone : 438-824-8881

Adresse postale : 98, avenue Laurier Ouest, Montréal (Québec) H2T 2N4

HEAD CHEF / CHEF DE CUISINE

Employer: Kabinet

Business address: 98 avenue Laurier Ouest, Montreal, Quebec H2T 2N4

Work location: 98 avenue Laurier Ouest, Montreal, Quebec (in person)

Terms of employment: Permanent, full-time

Language of work: French and English

Wage: \$36.00 per hour, 30 hours per week. Performance bonus tied to food cost targets. Wage reviewed annually.

Benefits: Phone allowance, transportation allowance, discounted or free meals on shift, staff discount, flexible allowance toward additional benefits, predictable five-day schedule.

Vacancies: 1

Start date: As soon as possible

About Kabinet

Kabinet is a cocktail and wine bar in Mile End, Montreal, with 50 indoor seats and an 85-seat terrace. The kitchen works with fresh, high quality products sourced directly from local farmers, fishers and producers: whole fish smoked, cured and marinated in house, seafood and caviar, creative vegetable preparations, and responsibly raised meats.

The kitchen is compact and runs with an efficient team of only two staff. The ideal candidate should commit to a fixed schedule. Replacements can be a challenge and we require ample advance notice for vacation.

Job duties

- Plan and direct all food preparation and cooking, and cook on the line on a regular basis, including for private functions and events
- Plan menus and ensure all food meets quality standards, creating a new menu two to three times per year with seasonal updates, and creating custom menus for caterings and private events
- Design and execute recipes within the constraints of the kitchen's equipment, a single Rational combi oven, with no gas range, salamander or fryer
- Break down whole fish and large cuts of meat in house, and smoke, cure and marinate fish and other products in house
- Estimate food requirements and food and labour costs, manage inventory and food costing, and develop the menu with a view to reducing food cost by minimising waste and making full use of each product
- Recruit, hire, train and supervise cooks and kitchen staff, and instruct them in preparation, cooking, garnishing and presentation
- Maintain cleanliness, hygiene and food safety standards, arrange for equipment purchases and repairs, and work with management and the front of house team on service execution

Requirements

- Completion of secondary school
- Completion of a culinary program of at least two years, a cook's trade certification, or equivalent credentials, training and experience
- Minimum 5 years of experience in commercial food preparation, including at least 2 years at management level as sous-chef, chef or head chef
- Demonstrated experience building menus, including seasonal menus renewed two to three times per year and custom menus for caterings and private events
- Demonstrated experience operating a Rational or equivalent combi oven, and developing recipes in a kitchen without a gas range, salamander or fryer
- Demonstrated experience breaking down whole fish and large cuts of meat, and with in-house smoking, curing or marinating
- Experience with food costing and inventory management, and with hiring, training and supervising a kitchen team

Assets

- Experience or background in wine, and in pairing food with wine and other beverages

Please note

- The chef washes their own dishes. There is no dedicated dishwasher for the chef's station.
- Frequent heavy lifting, including carrying stock to and from a basement storage area by stair, and standing for the full duration of the shift

- Evening and late-night work, on a five-day schedule including weekends. We are considering expanding our service to late night, which could extend hours further.

How to apply

Send a cover letter explaining your interest in this specific position, your CV, and contact details for at least two professional references. Shortlisted candidates will be invited to a cooking trial in our kitchen.

Email: hiring.kabinet@gmail.com

Telephone: 438-824-8881

Mailing address: 98 avenue Laurier Ouest, Montreal, Quebec H2T 2N4