-le-
CASTEL
1954

Titre du poste : Cuisinier
Nombre de postes à combler : 1
Entreprise : Le Castel 1954
Adresse : 5800 boul. Gene-H.-Kruger Trois-Rivières (Québec) G9A4P2 Canada

Fonctions liées au poste :

- Préparation (mise en place) : Coupe, portionne, prépare les sauces, marinades, garnitures, etc.;
- Cuisson et dressage des plats : Prépare les commandes en respectant les standards, cuit les viandes/poissons, dresse les assiettes;
- Nettoyage et entretien du poste de travail : Nettoyage, désinfection, rangement, gestion des déchets;
- Réception et entreposage des denrées : Réception, vérification, rotation des produits (FIFO), rangement au froid/sec;
- Collaboration et communication : Coordination avec les autres cuisiniers, le chef, le service, participation aux briefings;
- Contrôle de qualité et respect des normes : Suivi des températures, traçabilité, hygiène, présentation des plats;
- Toute autre tâche connexe.

Conditions d'emploi : Permanent, temps plein

Horaires : Variables

- Lundi au vendredi de 8h à 16h
- Mardi au samedi de 14h à 22h

Nombre d'heures par semaine : 40

Salaire offert : 22,00 $/h

Primes : S/O

Avantages sociaux : S/O

Lieu de travail : 5800 boul. Gene-H.-Kruger Trois-Rivières (Québec) G9A4P2 Canada

Compétences recherchées :

- Connaissance approfondie des méthodes de préparation, de cuisson, de découpe et de dressage gastronomique.
- Capacité à préparer des sauces classiques, des fonds, des bouillons et des réductions selon les standards de la cuisine française.
- Maîtrise des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire (MAPAQ)
- Aptitude à travailler avec des produits frais, de saison et de haute qualité.

- Sens développé de l’organisation, de la gestion des priorités et du respect des délais en période de fort achalandage.
- Grande précision, souci du détail et recherche constante de l’excellence dans la présentation des plats.
- Capacité à travailler efficacement en équipe et à communiquer avec les autres membres de la brigade de cuisine.
- Bonne gestion du stress et aptitude à maintenir un rendement élevé sous pression.
- Connaissance des techniques de conservation des aliments et de gestion des stocks afin de limiter les pertes.
- Créativité culinaire tout en respectant les recettes, les standards et l’identité gastronomique de l’établissement.
- Capacité à utiliser de façon sécuritaire les équipements professionnels de cuisine.
- Flexibilité quant aux horaires de travail, y compris les soirs, les fins de semaine et les jours fériés.
- Expérience en cuisine gastronomique française et connaissance des produits, des appellations et des traditions culinaires françaises, un atout important.

Diplômes exigés : Diplôme d'études professionnel ou équivalent étranger en cuisine, restauration, hôtellerie ou tout domaine jugé pertinent

Expérience demandée : Plus de 9 ans dans le domaine de la restauration ou domaine pertinent

Langue de travail : Français oral et écrit

Envoyez votre candidature à :

Madame Myriam Doyon
Gestionnaire
Téléphone : 819 375-4921, poste 4
Courriel : admin@le-castel.ca