

03/08/2022

CUISINIER-CUISINIÈRE 1

RESTAURANT BAR LA CROQUEE

Saint-Raymond, QC

Temps plein, Permanent

Jour, Soir, Fin de semaine



DESCRIPTION

Salaire offert : à discuter

Types de poste : Temps plein, Permanent

Horaires : Jour, Soir, Fin de semaine

Nombre d'heures par semaine : 35-40

POSTE DISPONIBLE A TEMPS PLEIN OU A TEMPS PARTIEL SELON DISPONIBILITÉ DU CANDIDAT

- Assurer le bon déroulement de la production en cuisine sur les heures d'opération;
- Organiser les postes de travail sur la ligne pour qu'ils soient opérationnels et dans le respect des délais;
- Effectuer le service en dressant les assiettes relativement aux consignes du chef à un rythme adéquat ;
- Maintenir le poste de travail propre ;
- Faire du nettoyage afin que l'entretien général de la cuisine soit maintenu;
- Bien s'intégrer à la façon dont l'équipe travaille ;
- Apprendre et connaître le menu, les recettes et les ingrédients utilisés (Fiches recettes standardisées) et faire respecter les standards et les règlements établis;
- S'assurer de la qualité/chaleur/goût de tout ce qui se retrouve dans les assiettes;
- S'assurer de la rotation des aliments;
- Gérer son temps et communiquer efficacement avec les autres membres de l'équipe;
- Assurer la production des items du menu et des différentes offres;
- Respecter ses horaires et maximiser son temps lors de son quart de travail;
- Participer en tout temps à la propreté absolue de tous les aires de travail;
- Réceptionner et placer les commandes lors de livraisons de nos fournisseurs;
- Utiliser les outils et des équipements de travail de manière sécuritaire;
- Dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire;
- Procéder, s'il y a lieu, à la formation du personnel de cuisine.

RESPONSABILITÉS

A en charge :

- De monter les plats
- D'être sur la ligne
- D'effectuer l'inventaire/à son poste de travail
- D'effectuer la mise en place
- D'utiliser la liste de tâches et fiches standardisées
- D'analyser le travail à faire
- De décortiquer et ordonner le travail à faire
- D'assurer la conservation
- D'identifier les aliments à conserver
- De déterminer la méthode de conservation
- De préparer les aliments en vue de l'achalandage
- De nettoyer son poste de travail
- De veiller à la salubrité
- De former les aides cuisiniers
- De participer à l'entretien et la vidange des équipements de la cuisine
- Transmettre ses connaissances à ses collègues
- De goûter les plats
- D'effectuer la rotation et le remplissage de son poste de travail

EXIGENCES

Capacité à gérer la pression

Capacité à être en mode solution

Capacité à travailler en étroite collaboration avec le chef cuisinier

Capacité à gérer les imprévus Capacité à gérer les priorités

Capacité à organiser son travail Capacité à estimer et anticiper les besoins

Capacité à travailler en équipe

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible



NOM DE L'ENTREPRISE :
RESTAURANT BAR LA CROQUEE

Restaurant bar La Croquee est un établissement reconnu depuis 1962. La cuisine de type familiale en offre pour tous les goûts. Une nouvelle administration est en place depuis quelques mois et l'endroit a été rénové au goût du jour. Le restaurant peut accueillir près de 250 personnes en période estival avec sa magnifique terrasse.

ADRESSE PRINCIPALE :

171, rue St-Jacques
Saint-Raymond (QC)
G3L 3Y6

Téléphone : 418-337-7850

Courriel: annie@sushimetcie.com

Contactez-nous par Facebook Messenger!

Site Internet: www.lacroquee.com