



## **CHEF CUISINIER(ÈRE)**

Sous la supervision du responsable du service alimentaire, le chef cuisinier participe aux opérations du service alimentaire et du *Resto-bar Le Pitch* afin d'assurer la qualité des repas et le rendement des services offerts à la clientèle de l'entreprise.

### **Responsabilités**

- En collaboration avec le responsable du département, élaborer les menus et développer les recettes afin de diversifier l'offre alimentaire, et ce, en respectant la vision de l'entreprise;
- Participer à la planification, l'organisation, la direction et au contrôle des activités du département de la cuisine;
- Effectuer la préparation et la cuisson, selon les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments;
- Monter les assiettes selon les normes et les directives établies;
- Participer à la gestion de l'approvisionnement en aliments et en fournitures de cuisine;
- Avec le responsable du département, standardiser les techniques de travail afin d'utiliser de façon optimale les ressources;
- Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
- Respecter le code vestimentaire et les normes d'hygiène et de salubrité;
- Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage;
- Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine;
- Toutes autres tâches connexes.

### **Qualifications requises**

- Avoir un minimum de 3 ans d'expérience pertinente dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie;
- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou l'équivalent;
- Certification MAPAQ;
- Capacité de travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu.

### **Attitudes et qualités personnelles**

- Minutie et souci du détail;
- Souci de la propreté et du respect des normes d'hygiène;
- Travail d'équipe;
- Bonne humeur, respect et engagement.

### **Conditions de travail**

- Temps plein;
- Horaire variable selon les besoins opérationnels;
- Fonction exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine, les jours fériés ainsi que pendant la période des fêtes et la relâche scolaire.

**Pour postuler, envoyez votre CV à [cv@skivsc.com](mailto:cv@skivsc.com)**