



POSTE: Chef cuisinier

STATUT: Permanent
Temps plein
Jour

LIEU: À déterminer

DESCRIPTION DU POSTE

Le chef cuisinier est la personne responsable de la préparation, de l'assaisonnement, de la cuisson et du calcul des portions des aliments. Il planifie, dirige et supervise l'ensemble des activités ainsi que les employés de cuisine. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées et élabore les menus. Il reçoit, vérifie et range la marchandise. Il est responsable des commandes de produits alimentaires et du maintien des équipements. Le chef cuisinier recrute et embauche son personnel de cuisine.

QUALIFICATIONS DEMANDÉES

- ✓ Diplôme en cuisine d'établissement
- ✓ 5 ans et + d'expérience comme chef cuisinier
- ✓ Expérience en supervision d'employés
- ✓ Connaissance en gestion des stocks
- ✓ Connaissance du calcul du coût de revient
- ✓ Certificat M.A.P.A.Q. manipulation des aliments et hygiène
- ✓ Résistance au stress
- ✓ Leadership
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Doit aimer les personnes âgées
- ✓ Maître saucier, un atout
- ✓ Diplôme en cuisine française ou actualisée, un atout

Ce profil de poste n'est pas limitatif et chacun peut s'attendre à accomplir différentes tâches connexes en vue d'atteindre les objectifs fixés par l'entreprise. De plus, nous utilisons le mode masculin afin de faciliter la lecture.

Nous préconisons l'égalité des chances en matière d'emploi.
Seules les personnes sélectionnées recevront un accusé de réception.