

DESCRIPTION DES TÂCHES

CHEF CUISINIER

MEKOOS

LA POURVOIRIE MEKOOS EST SITUÉ EN PLEIN COEUR DE LA NATURE, DANS LES HAUTES-LAURENTIDES À 3 HEURES DE MONTRÉAL. NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE OPÉRANT DURANT L'ANNÉE ENTIÈRE. NOTRE CLIENTÈLE PRATIQUE LA PÊCHE, LA CHASSE OU PROFITE DES SERVICES DE L'ÉTABLISSEMENT AVEC LE FORFAIT DE REPAS POUR LES QUADISTES ET MOTONEIGISTES.

SOUS LA SUPERVISION DU DIRECTEUR, LE CHEF CUISINIER EST RESPONSABLE DU BON FONCTIONNEMENT DES OPÉRATIONS DE LA CUISINE AVEC LE SOUTIEN DU SOUS-CHEF. IL PLANIFIE, ORGANISE, DIRIGE ET CONTRÔLE LES ACTIVITÉS SELON LES MÉTHODES APPROPRIÉES EN VUE D'ASSURER LE RENDEMENT ET LA QUALITÉ DES REPAS SERVIS À LA CLIENTÈLE DE LA POURVOIRIE.

QUALITÉS QUI TE SERVIRONT

- TA BONNE HUMEUR; C'EST IMPORTANT DE LA GARDER MÊME SOUS LA PRESSION
- ÊTRE SOUCIEUX DES DÉTAILS; LE DIABLE RÉSIDE DANS LES DÉTAILS ET ON NE LAISSE RIEN AU HASARD
- CRÉATIF; MET UN ROND DANS UN CARRÉ, ON ADORE SORTIR DE NOTRE ZONE DE CONFORT
- SOIS UNE PERSONNE QUI AIME LE TRAVAIL D'ÉQUIPE; SEUL ON VA PLUS VITE, MAIS ENSEMBLE ON VA PLUS LOIN



DESCRIPTION DES TÂCHES

- COMMUNIQUER TOUS LES BESOINS, PRÉPARE ET RÉALISE LES COMMANDES, CONTRÔLE LES LIVRAISONS;
- S'ASSURER QUE TOUTES LES MARCHANDISES NÉCESSAIRES SONT DISPONIBLES POUR EXÉCUTER CORRECTEMENT TOUS LES PLATS DES MENUS;
- CALCULER LE PRIX COUTANT DES ASSIETTES ET PRÉVOIT UNE RENTABILITÉ SELON LES STANDARDS ÉTABLIS;
- S'ASSURER QUE TOUS LES PLATS SONT EXÉCUTÉS CONFORMÉMENT AUX STANDARDS ÉTABLIS;
- VÉRIFIER QUE LES TEMPÉRATURES DES RÉFRIGÉRATEURS SONT PRISES, QUE LE TABLEAU DES TEMPÉRATURES SOIT REMPLI ET QUE TOUT PROBLÈME EST COMMUNIQUÉ AU DIRECTEUR DE POURVOIRIE;
- PROCÉDER À LA ROTATION DE LA MISE EN PLACE AFIN QUE LES PRODUITS SERVIS SOIENT FRAIS ET EN BONNE CONDITION;
- PRÉVOIR QUE LE CALENDRIER QUOTIDIEN DE NETTOYAGE EST RESPECTÉ;
- S'ASSURER QUE LE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE EST CONFORME AUX NORMES D'HYGIÈNE ET QUE TOUT PROBLÈME EST RAPIDEMENT RÉSOLU;
- S'ASSURER QUE LES DÉLAIS DE SERVICE DE LA CUISINE RESPECTENT LA CHARTE DE SERVICE,
- COMMUNIQUER DE FAÇON ACTIVE AVEC LE DIRECTEUR DE POURVOIRIE;
- DIRIGER L'ÉQUIPE EN MONTRANT L'EXEMPLE, ÊTRE UN MOTIVATEUR POSITIF.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- TON HORAIRE PEUT ÊTRE DU 10/4 (10 JOURS DE TRAVAIL, 4 JOURS DE CONGÉ) DU 5/2 OU SEULEMENT LES FDS SI TU ES ÉTUDIANT, MAIS UNE CHOSE EST CERTAINE, L'ACHALANDAGE DU MILIEU TOURISTIQUE EST CONCENTRÉ LA FIN DE SEMAINE, TU TRAVILLERAS DONC PROBABLEMENT UNE FIN DE SEMAINE SUR DEUX
- TU SERAS LOGÉ (UNE CHAMBRE À TOI AVEC SALLE DE BAIN PRIVÉE) NOURRIT;
- POUR CE QUI EST DU SALAIRE ET DES VACANCES, C'EST SELON TON EXPÉRIENCE. JE T'ASSURE QU'ON EST COMPÉTITIF, MAIS NOUS N'AVONS PAS GAGNÉ À LA LOTERIE.

