



YACHT CLUB ROYAL SAINT LAURENT

POSTE : CUISINIER

SUPERIEUR IMMEDIAT : CHEF DE CUISINE

DEPARTEMENT : CUISINE

Description du poste :

Travailler avec le Chef dans les opérations quotidiennes de la cuisine

- Préparer la nourriture en suivant les instructions du chef, et les recettes établies
- Ouverture et fermeture de la cuisine, assurer les préparations et la mise en place pour le service
- Préparations et service au barbecue extérieur
- Préparations et service en salle à manger lors de soirées ou d'évènements du club
- Faire attention à l'utilisation de vos cellulaires ou autres qui peuvent être une perte de temps, de production, voir nuire à la qualité de votre travail/nourriture
- Recevoir, vérifier, et ranger les commandes journalières
- Maintenir une quantité suffisante de légumes et préparations prête à être utiliser
- Maintenir la propreté des frigos et congélateurs, ainsi que la cuisine en général, et assurer la rotation des aliments afin d'éviter les pertes. Ranger, nettoyer et maintenir en bon état le matériel utiliser
- toutes autres taches connexes demander par le chef

EXPERIENCE REQUISE

- Un minimum de trois ans d'expérience dans la même fonction et la capacité d'effectuer plusieurs tâches
- doit posséder un standard de qualité et de service très élevé, orienter sur la satisfaction
- Excellent sens de l'organisation, communication et supporter un certain niveau de stress
- doit travailler en conformité avec la Loi sur la santé et la sécurité au travail et assurer les normes du MAPAQ

DURÉE DU TRAVAIL :

- capable de travailler des quarts de travail (jour/ après-midi/soir)
- capable de travailler le week-end, et jours fériés