



## Cuisinier 2

### Description

**Le cuisinier 2 relève directement du Chef exécutif de l'hôtel. En occupant ce poste, vous devez assurer à la clientèle du Restaurant Borivage et à notre personnel la qualité des produits et un service haute gamme.**

### Responsabilités

- Prépare les aliments selon la procédure déterminé par le chef exécutif
- Effectue la cuisson des aliments selon les recettes et les menus
- Exécute la mise en place dans la salle à manger, banquets, buffet
- Dresse les mets dans les assiettes
- Prépare les sauces d'accompagnement
- Analyse le travail à faire au début de chaque quart de travail et planifie son travail en conséquence
- Coordonne la rotation des aliments afin de conserver leur fraîcheur
- Exécute toute commande spéciale sur demande des clients
- S'assure de la propreté constante des surfaces de travail et des équipements en conformité avec les normes sanitaires établies.
- Entretien les outils et les équipements
- Applique les règles d'hygiène personnelle et de sécurité
- Applique sans délai les procédures établies en cas d'urgence.
- Autres tâches connexes

### Compétences / Exigences

- Leadership, débrouillardise et capacité de prise rapide de décision
- Rapidité d'exécution et tolérance au stress
- Aptitude pour le travail d'équipe, grande autonomie, sens de l'organisation
- DEP cuisine d'établissement
- Expérience 1-2 ans dans un poste similaire

### Conditions/salaires

Poste temps plein – jour tôt - petit déjeuner

Salaire selon convention collective : \$ 20.17 après probation 60 jrs

Assurance collective - Rabais employés – Repas et Centre sportif

Envoyez votre C.V à : Sylvie Charron [s.charron@legrandlodge.com](mailto:s.charron@legrandlodge.com) 819-425-8599 poste 860