

Cuisinier

Type de poste : Temps partiel ou temps partiel, permanent.

Salaires : à partir de 20,50\$ jusqu'à 23,00\$ à l'embauche selon l'expérience et les compétences.

DESCRIPTION ORGANISATION

Entreprise 100% québécoise et offrant plus de 1200 chambres et suites dans 7 établissements hôteliers, Les Hôtels JARO est la plus grande force hôtelière de la ville de Québec. Avec près de 500 personnes à l'emploi de nos hôtels, de nos restaurants, de nos bars et de notre centre d'amusement, nous occupons une place importante sur le marché du travail de la région de Capitale-Nationale.

Travailler pour Les Hôtels JARO vous permet de croître au sein d'une équipe dynamique dans un environnement de travail professionnel et chaleureux.

Nous sommes fiers d'offrir des possibilités de carrières et d'avancement à la portée de tous.

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du chef cuisinier, le cuisinier doit veiller à la bonne marche des opérations dans les cuisines, s'assurer de la qualité des produits et de la propreté des lieux. De plus, il doit exercer toutes autres tâches connexes qui lui sont assignées dans le cadre de ses fonctions.

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Préparer les assiettes selon les normes et les standards établis;
- Apporter un support au premier cuisinier pour assurer le bon déroulement des opérations;
- Regrouper et cuisiner tous les aliments nécessaires pour les repas;
- Effectuer la mise en place dans les assiettes;
- Répondre aux diverses demandes provenant de la salle à manger et du service de banquet;
- Nettoyer les comptoirs, les éléments chauffants du four, les plaques chauffantes, les réchauds pour les aliments déjà préparés et le four à vapeur;
- Réaliser des potages, des pâtes de base, hors-d'œuvre, pièces décorées pour les buffets froids;
- Préparer des bases de sauces.

COMPÉTENCES et FORMATIONS

- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine (atout);
- Expérience pertinente en cuisine d'environ 2 ans;
- Connaissance des règles de la MAPAQ.

HABILETÉS

- Diplomatie et bon jugement;
- Être capable de bien travailler sous pression;
- Sens de l'initiative et responsable;
- Être autonome.

AVANTAGES À L'EMPLOI

- Une ambiance de travail où l'esprit d'équipe est prioritaire;
- Un poste permanent avec sécurité d'emploi;
- Un stationnement gratuit (à l'exception du Palace Royal);
- Un uniforme fourni sans frais;
- Une assurance collective (assurance vie, salaire et médicaments, selon la convention collective applicable le cas échéant);
- Un salaire concurrentiel;
- Des primes de référencement;
- Une possibilité d'avancement de carrière;
- Des avantages repas;
- Avantage RTC Abonne-Bus (35% de rabais).