

Cuisinier(ière)

Lieu de travail : Restaurant Le Bistango, Hôtel Alt Québec

Statut d'emploi : Temps plein (permanent)

Horaire de travail : Horaire de travail flexible

Faisant partie intégrante de l'hôtel Alt Québec, Le Bistango demeure à ce jour une institution importante de la ville de Québec. On y trouve une cuisine classique inventive offerte par une équipe expérimentée et chaleureuse.

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Congé les dimanches et lundis
- Assurances collectives payées à 50% par l'employeur pour les salariés à temps plein
- Tarif membre d'équipe avantageux pour découvrir les propriétés Germain Hôtels
- Possibilité d'avancement au sein d'une entreprise en croissance à travers le Canada

VOS RESPONSABILITÉS :

Relevant des Sous-Chefs et du Chef de cuisine, Tristan Lambert, vous serez en charge d'offrir à la clientèle des produits de qualité en supervisant les opérations de la cuisine:

- Assurer une qualité dégustatrice et visuelle des plats servis
- Préparer, cuire et transformer des aliments selon des méthodes et techniques simples et spécialisés
- Effectuer les opérations de la cueillette, le pelage, de lavage et de taillage des aliments
- Effectuer la segmentation, l'assemblage et l'emballage des aliments
- Effectuer la mise en place, la préparation et l'assemblage des plats servis
- Veiller à la propreté de son secteur de travail de l'équipement et du mobilier

CE QUE NOUS RECHERCHONS :

- Détenir un diplôme en cuisine
- Minimum de deux ans d'expérience en cuisine
- Excellent sens du service à la clientèle
- Sens du travail d'équipe et capacité à travailler sous pression

À PROPOS DE GERMAIN HÔTELS

Germain Hôtels est une entreprise familiale fondée à Québec en 1988 possédant et opérant aujourd'hui un réseau de 18 hôtels aux quatre coins du pays sous les bannières Le Germain, Alt et Escad ainsi qu'une douzaine de restaurants et bars. L'entreprise, maintes fois récompensée, demeure à ce jour le seul groupe hôtelier véritablement canadien. Modèle d'innovation et d'audace, Germain Hôtels est reconnue pour sa philosophie d'accueil et son sens de l'esthétisme uniques. Sa présence nationale ainsi que sa volonté de s'entourer d'entreprises et artistes locaux font d'elle une experte de l'art de vivre canadien.

* Le masculin est utilisé dans l'objectif d'alléger le texte.