



## Offre d'emploi : LEAD DE CUISINE (temps plein)

La **Korrigane** est une microbrasserie artisanale et un lieu de rencontre du quartier Saint-Roch. Engagée activement dans sa communauté depuis 2010, notre organisation opère selon des principes de développement durable, tout en s'impliquant au niveau social, culturel et communautaire.

En tant que **Lead de cuisine**,

Vous serez responsable de l'organisation et de l'optimisation des opérations en cuisine pour assurer un service efficace et de qualité. Vous travaillerez en collaboration avec l'équipe en place pour effectuer les commandes, les préparations, les mises en place, ainsi que superviser et veiller au bon fonctionnement de la brigade et au respect des normes d'hygiène et salubrité en vigueur.

### PRINCIPALES TÂCHES :

#### Planification et gestion

- Planifier et gérer l'approvisionnement et les commandes de nourriture et de fournitures diverses via nos divers fournisseurs.
- Optimiser les ressources et le temps de préparation et proposer des améliorations.
- Assurer la gestion des stocks et des équipements pour garantir un bon fonctionnement de la cuisine.
- Veiller au respect des normes de salubrité et des règlements du MAPAQ.

#### Encadrement et supervision

- Former et soutenir l'équipe de cuisine
- Assurer un bon climat de travail et favoriser la collaboration au sein de l'équipe.
- Assurer une communication fluide et une bonne coordination avec l'équipe en place de soir.

#### Participation aux opérations

- Veiller au bon déroulement des services du midi et donner un coup de main le soir lorsque le besoin se présente
- S'occuper de la gestion des allergies alimentaires et des préférences alimentaires particulières

#### Autres responsabilités

- Exécuter toute autre tâche jugée essentielle au bon fonctionnement des cuisines.

### COMPÉTENCES REQUISES :

- Expérience en tant que responsable dans une cuisine de restauration ou institutionnelle
- Excellentes habiletés en planification et optimisation des opérations.
- Leadership et aptitude à travailler en équipe.
- Formation professionnelle en cuisine ou expérience équivalente.
- Certification gestionnaire MAPAQ (un atout – formation offerte si nécessaire).
- Formation SIMDUT (un atout – formation offerte si nécessaire).

## **CE QUE NOUS OFFRONS :**

- Horaire principalement du lundi au vendredi, de jour
- Des disponibilités en soirée peuvent être requises de façon occasionnelle, notamment pour des besoins de soutien, de formation ou d'accompagnement.
- Un spacieux environnement de travail lumineux, fraîchement rénové au goût du jour avec de nombreuses installations et équipements à la fine pointe de la technologie
- Une équipe engagée
- Repas fourni et rabais sur la bière
- Stationnement payé
- Programme d'assurances collectives après six mois

**Rémunération :** 20,00\$ à 25,00\$ par heure

**Heures prévues :** 35h par semaine