

POSTE DE CHEF DE CUISINE

Succursales : Vieux-Québec et Lévis

Afin de rassembler et de guider l'équipe en cuisine, SHAKER est présentement à la recherche d'un chef ambitieux et pédagogue. Fais confiance à tes qualités managériales et bénéficie d'une organisation structurée et rigoureuse.

Tu es d'avis que le bonheur de cuisiner doit se faire sentir au quotidien et que le plaisir au travail engendre motivation et mobilisation? Tu pourras partager ces valeurs au sein d'une famille engagée.

Ce que nous te proposons :

- Une organisation structurée et un soutien constant du siège social et des directeurs de territoire ;
- Une équipe en gestion des ressources humaines et marketing pour t'aider dans ton recrutement ;
- Une formation complète correspondant aux standards bien établis de la chaîne SHAKER ;
- Un modèle d'affaires qui te permettra de mettre à profit ton plein potentiel ;
- Une rémunération concurrentielle à la hauteur de ton savoir-faire et de ton savoir-être ;
- Un horaire flexible qui te permettra de jumeler travail et vie personnelle ;
- Un uniforme fourni ;
- Des repas inclus.

Ton implication :

- Créer une ambiance de travail dynamique et collaborative ;
- Veiller au bon fonctionnement de l'ensemble des opérations de la cuisine ;
- Effectuer les entrevues d'embauche, accueillir et faciliter l'intégration ainsi que la formation des nouveaux employés ;
- Assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine ;
- Superviser et assurer l'efficacité du déroulement des services ;
- Assurer la qualité de la production et la présentation des plats selon les normes standardisées du franchiseur ;
- S'assurer que les bonnes méthodes de travail en matière d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail soient appliquées ;
- Veiller au maintien de la propreté et à l'entretien de la cuisine ;
- Effectuer les commandes auprès des fournisseurs ;
- Prendre en charge toutes autres tâches connexes au besoin.

Quelques plus-values :

- Faire preuve d'autonomie, d'une capacité à travailler sous pression et d'un bon sens des priorités ;

- Années d'expérience : 2-4 années ;
- Atout : DEP (en cuisine ou l'équivalent) ;
- Atout : formation en matière d'hygiène et salubrité.

Ce poste s'adresse tant aux hommes qu'aux femmes. L'usage du masculin a pour but unique d'alléger le texte.