

Annonce pour Chef de cuisine

Tu es prêt à te lancer dans un nouveau défi? Tu as de l'ambition et du leadership pour motiver les troupes à donner le meilleur d'eux-mêmes?

diriger son équipe de cuisine! Tout le travail outre cuisine (ajustement de prix d'inventaire, mise à jour des documents, résolution de problèmes avec les fournisseurs, etc.) est pris en charge par le chef exécutif afin de laisser le chef de cuisine concentré sur le plancher pour que tout se déroule bien. Tous nos outils de gestion sont créés afin de faciliter la prise en main de la cuisine. Idéal pour une personne motivée à avoir sa première expérience de chef! Les tâches reliées au poste sont les suivantes :

- Établir la liste de production à faire pour la journée, et distribution des tâches
- Prise de commande de nourriture
- Prise d'inventaire à chaque début de mois
- Contrôle de la qualité sur la production réalisé et les plats servis
- Faire appliquer les standards d'hygiène et salubrité
- Établir les horaires à chaque semaine
- Participer aux services de repas et veillez à ce que tout le monde soit prêt
- Veillez à garder une ambiance agréable et respectueuse en cuisine
- Participer à la production alimentaire en temps hors service
- Faire l'embauche des employés en cuisine et à la plonge

Tu seras accompagné(e) du chef exécutif tout le long pour t'aider et t'informer . Contacte-nous pour avoir plus d'informations!

Situé en plein cœur du Vieux-Québec, les Trois Garçons est à la recherche d'un chef pour



Descriptif des restaurants

Sapristi :

Situé en plein cœur du vieux Québec, le Sapristi offre un menu sans prétention inspiré de plats venant de la méditerranée, travaillés avec des produits d'ici. Nous voulons offrir aux gens une ambiance qui peut être festive un samedi soir entre amis, tout comme en famille ou pour une rencontre entre collègues de travail sur l'heure du midi. Pizza, pâte, tartare, risotto, avec une sélection de plats changeant à chaque semaine inspirés de notre équipe, parce que oui, tout le monde peut y contribuer et y mettre du sien! Nous avons une belle ambiance autant en salle qu'en cuisine avec notre équipe jeune et dynamique qui n'attend que vous!

Trois Garçons :

Situé en plein cœur du vieux Québec, les Trois Garçons offre un menu axé sur les burgers, salades et classiques de bistro tels que tartare, côtes levées et fish'n chips, travaillés avec des ingrédients d'ici. Nous avons un plat d'inspiration du moment où tout le monde peut participer, car nous voulons faire profiter des idées de chacun. Nous avons une belle ambiance autant en salle qu'en cuisine avec notre équipe jeune et dynamique qui n'attend que vous!

Alphonse, cuisine et cocktails :

Petit dernier arrivé en 2020, le Alphonse, cuisine et cocktails propose un menu gourmand construit à partir des produits du terroir québécois. Nous offrons également des inspirations du moment venant de toute l'équipe en cuisine afin que tous puisse y mettre du sien, mettant en valeur les produits de saison. Cuisine neuve avec four rational, grill, turbo chef et pâte fraîche maison. Nous avons une belle ambiance autant en salle qu'en cuisine avec notre équipe jeune et dynamique qui n'attend que vous!