

Cuisinier.ère



Maintenant nous recherchons un chef de soir qui désire cuisiner pour une clientèle fidèle et qui saura s'épanouir dans notre cuisine à la fois bistronomique et décontractée.

Nous offrons :

- Horaire fixe du mercredi au dimanche, toutes saisons
- Habillement fournis
- Salaire compétitif
- Vacances en été, congé à Noël et jour de l'an
- Si on devrait refermer pour une autre vague de la covid, je garantie les heures, aucune diminution de salaire.
- Augmentation annuelle et bonification
- Volume de restauration stable. C'est-à-dire, pas de rush exténuant l'été, d'achalandage ennuyant l'hiver ou vice-versa. Nous avons une clientèle régulière fortement établie depuis plus de 30 ans.
- Ce chef devra agir en tant que leader positif et un coach, transmettre sa passion de la cuisine et sa fierté à son équipe.

Ce que nous recherchons :

- Expérience comme chef exécutif de 5 ans minimum dans un établissement de volume similaire + ou - 125 places
- Leadership
- Aptitudes à bâtir et maintenir une bonne cohésion au sein de son équipe.
- Structure de travail organisée, ex : Travailler avec des recettes standardisées et maintenir un bon coût de nourriture
- Faire évoluer la carte en fonction des saisons
- Superviser la mise en place, le stockage et la rotation des aliments
- Gestion de l'inventaire
- Être à l'affût des nouveautés, travail proactif auprès des fournisseurs.

Moi, j'ai besoin d'un excellent chef, et toi, il te faut une place comme le Batifol pour travailler pour t'épanouir, évoluer, avoir du plaisir et te faire respecter.