



TITRE DU POSTE : Troisième (3^{ième}) cuisinier (ère)

ORGANISATION : Hôtel Pur Québec

SERVICE : Département de la cuisine

SUPÉRIEUR IMMÉDIAT : Chef Exécutif

SOMMAIRE :

Sous la supervision du Chef Exécutif, le (la) Troisième Cuisinier (ère) a pour principale fonction de préparer les repas pour le restaurant ou les banquets ou la cafétéria, d'offrir des mets de qualité et de répondre aux besoins et aux goûts de la clientèle en respectant les standards et les procédures de l'établissement.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :

- Préparer et cuisiner les repas du restaurant de l'hôtel, du service des banquets, du service aux chambres ;
- Responsable des repas pour le personnel de l'entreprise, du roulement et de la rotation des aliments en inventaire;
- Préparer la cuisson des légumes et des potages;
- Préparer les entrée chaudes et froides;
- S'assurer de la mise en place pour toutes les fonctions de la restauration de l'hôtel ;
- Assurer l'entretien et la propreté de la cuisine;
- Veiller à la sécurité des lieux;
- Recevoir et entreposer les produits de cuisine ;
- Contrôler les dates de péremption ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES :

- Détenir un diplôme d'études secondaire;
- Avoir un cours d'hygiène et salubrité;
- Avoir suivi un programme d'apprentissage de 1 à 2 années en cuisine d'établissement;
- Avoir de l'expérience constitue un atout;
- Connaître les recettes de base en cuisine et en pâtisserie (sauce, potage etc.);
- Avoir une bonne connaissance des allergies alimentaires;
- Capacité à travailler sous un horaire variable (jour, soir, fin de semaine);
- Être capable de travailler sous pression ;
- Être ponctuel et efficace dans son travail;
- Savoir faire preuve de débrouillardise et d'initiative;
- Être en mesure de gérer efficacement son propre travail;
- Rapidité d'exécution;
- Aptitudes pour le travail en équipe;
- Faire preuve de professionnalisme (patience, enthousiasme, digne de confiance, être responsable, motivation, minutieux);