



CENTRE DE VACANCES / WWW.FERME5ETOILES.COM

465, route 172 ouest, Sacré-Coeur (Québec) G0T 1Y0
418 236-4551 / 1 877 236-4551 / info@ferme5etoiles.com

Cuisinier

RECHERCHE CUISINIER(ÈRE) POUR REJOINDRE NOTRE ÉQUIPE !

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Le Centre de vacances Ferme 5 Étoiles se situe à 15 minutes de Tadoussac et propose un concept distinct en harmonie avec la nature. L'entreprise offre des séjours avec un vaste choix d'hébergements : chalets sur le site ou en bordure du Saguenay, chambres avec cuisinette, hébergements alternatifs... et des activités sur quatre saisons : kayak de mer, quad, traîneau à chiens, motoneige, raquettes... Le tout dans un cadre familial chaleureux et des plus dynamique.

TYPE DE CLIENTÈLE

Familles et amants de la nature et des animaux

RÔLE PRINCIPAL

Sous la supervision du chef cuisinier, le rôle du cuisinier est de préparer les aliments à partir des recettes des menus établis pour la clientèle. Il consiste également à s'assurer d'un service de qualité ainsi que de la satisfaction de la clientèle.

RESPONSABILITÉS

- Préparer et faire cuire les repas et desserts pour la clientèle.
- Veiller à la mise en place des prochains repas.
- Participer à l'élaboration des menus.
- Respecter les portions établies par la direction.
- Contribuer aux services des repas en collaboration avec l'équipe de cuisine.
- Prendre en considération les particularités alimentaires de la clientèle.
- Effectuer la rotation des aliments pour éviter les pertes.
- Respecter les mesures d'hygiène prescrit par la MAPAQ.
- Veiller à la propreté des lieux.
- Effectuer les commandes à l'occasion auprès des différents fournisseurs.
- Toutes autres tâches connexes relatives au poste.

COMPÉTENCES

- Sens du service à la clientèle.
- Excellente communication orale.
- Facilité à travailler en équipe.
- Sens de l'organisation et de la planification.
- Capacité d'adaptation.
- Être autonome et polyvalent.
- Résistance à la pression et gestion du stress.
- Rapidité d'exécution.
- Souci de la propreté.

EXIGENCES

- Formation en cuisine.
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.
- Permis de conduire.
- Flexibilité au niveau des horaires de travail.

CONDITIONS

- Salaire à discuter selon expérience.
- 30 et 40 heures /semaine (selon achalandage).
- Possibilité de logement sur place.