



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN PREMIER CUISINIER

POSTE :

- Temps plein (40 heures), Poste permanent
- Salaire offert : 18.25\$ à l'embauche, 19.16\$ au terme de la probation de 320 heures
- Lieu : Hôtel-Musée Premières Nations (Restaurant La Traite) 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0
- Langue de travail : français

SOMMAIRE DU POSTE

Le premier cuisinier est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs et travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est de préparer les aliments et les repas et assurer le service en cuisine.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Apporte un support au sous-chef dans les diverses tâches pour assurer le bon déroulement des opérations ;
- Veiller au bon fonctionnement des opérations en l'absence du chef ou des sous-chefs;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- Prévoir les items nécessaires au bon déroulement du service;
- Préparer et assaisonner les viandes, poissons, et autres aliments;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments;
- Élaborer et finir les sauces, potage et garnitures;
- Monter les assiettes selon les normes et standards;
- Voir à mentionner au chef et sous-chefs les achats nécessaires et ce à tous les jours;
- Voir à la rotation des aliments;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé;
- Superviser les aide-cuisiniers dans leurs diverses préparations;
- Porter une attention particulière aux allergies alimentaires et les traiter de façon sérieuse.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Détenir un diplôme en cuisine d'établissement et une certification en hygiène et salubrité (Plusieurs années d'expériences au sein d'établissements reconnus pourront être considérées en l'absence de formation);
- Minimum de 2 ans d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, capable de prendre des initiatives et qui a le sens de l'organisation;
- Posséder un grand souci du détail;
- Apte à travailler sous pression;
- Être disponible de jour, soir, en semaine et fin de semaine (horaires variables).

**** La priorité sera accordée aux membres de la nation Huronne-Wendat.****

*Le masculin est utilisé dans le but d'alléger le texte.

CONDITIONS ET AVANTAGES

Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Repas fourni | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

