

DOMAINE LAFRANCE^{MC}

Le Domaine Lafrance est une entreprise agrotouristique de troisième génération, située à St-Joseph-du-Lac, dans les Basses-Laurentides. En pleine croissance, c'est par son savoir-faire, sa créativité et son authenticité que cette belle entreprise prospère. Le Domaine Lafrance offre un décor féérique, une ambiance chaleureuse, des produits du terroir haut de gamme et la pomme sous toutes ses formes!

Principales responsabilités :

- Élaborer des menus
- Contrôler les coûts de production
- Tenir à jour les inventaires
- Exécuter les préparations, la cuisson et la présentation des plats selon les normes de l'entreprise
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité
- Assurer la gestion du personnel
- Effectuer la gestion des stocks

Compétences clés :

- Porté vers la créativité et l'innovation
- Sens de l'organisation, autonomie et initiative
- Rapidité d'exécution
- Rigueur
- Capacité de travailler sous pression
- Orienté vers le travail d'équipe

Exigences :

- Flexibilité au niveau de l'horaire de travail
- Diplôme dans un cours de cuisine et/ou de gestion de cuisine
- Expérience en gestion de personnel (un atout)
- Minimum de 1 an d'expérience dans un poste similaire

Il vous est possible de postuler via notre site Internet ou par courriel à l'adresse emplois@lesvergerslafrance.com.