



Poste : **Cuisinier/ Serveur** *bilingue* en début de carrière

Vous êtes *passionné(e)*, *organisé(e)*, *polyvalent(e)*, *autonome* et *pro-actif*? Vous aimez avoir des responsabilités, être une personne de référence au sein d'une entreprise dynamique et pour laquelle vous compterez réellement? Vous adorez le contact humain et rêver de partir votre propre restaurant sur « une plage »?

Maeva Surf est à **VOTRE** recherche !

Contribuant au développement touristique de la région de Laval depuis maintenant 6 ans, *Maeva Surf* est un centre de surf intérieur unique en son genre qui fleuri dans un domaine en pleine expansion. Que ce soit pour vivre une expérience de voyage à petit prix, pour prendre un verre entre amis, pour tenir une conférence dans notre nouvelle salle corporative, pour faire du surf intérieur, pour fêter un anniversaire, un(e) Bachelor(rette) ou même simplement prendre un délicieux repas dans une toute nouvelle ambiance digne des plages du sud, nous sommes la référence! Nous tenons d'abord et avant tout à communiquer notre devise à tous nos visiteurs: **Bienvenue...** Et même plus encore;

Chez nous, c'est chez vous!

Vous ne vendrez pas un simple repas, mais l'expérience! Contribuez à la propagation de cette expérience et faites partie intégrante d'une équipe stimulante.

Voici une journée type au *Maeva Surf* :

- Offrir un service aux tables adapté et personnalisé à la clientèle
 - * Donc les accueillir et se présenter comme le chef cuisinier
 - * Proposer un apéritif, une entrée existante ou le spécial du chef
 - * Faire la préparation des breuvages et des repas
 - * Faire le suivi de la satisfaction des clients (et « refill »)
 - * Effectuer les paiements et l'au-revoir

Finalement, on effectue le service de A à Z, sauf dans les heures d'achalandage où l'on aura une ou des serveuses/barmans pour faire le service aux tables.

- Effectuer la préparation des repas, créer des soupes/potages ou salades du jour et proposer de nouvelles recettes à la direction
 - * Toujours respecter les normes d'hygiène et de salubrité
 - * Assurer la qualité des repas servis à la clientèle
- Établir la liste de besoins en terme d'épicerie et responsable de l'inventaire de la cuisine
- En charge du nettoyage de sa section et de la vaisselle

Compétences:

- Professionnel(le), optimiste et organisé(e).
- Habilité à effectuer plusieurs tâches dans un court délai.
- Doit avoir le souci d'atteindre ses objectifs de vente et privilégier une approche chaleureuse.
- Ponctualité rigoureuse, maturité, volonté de performer et même de se surpasser
- Avoir le sens de l'initiative et de l'autonomie.
- Bilinguisme Français - Anglais (ou grande aptitude)

Exigences:

- Diplôme d'études secondaires complété.
- Être détenteur d'un DEP en cuisine (ou toutes autres formations équivalente)
- 2 années d'expérience liées aux secteurs d'activité et/ou en service à la clientèle.
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais, autant à l'oral qu'à l'écrit.

À **NOTER** nous demandons une période d'approbation de 3 à 6 mois avant d'officialiser le titre de **CHEF cuisinier**.

Horaire:

Temps plein variable de jour et de soir

Doit être disponible du mardi au samedi en tout temps (peut faire des dimanche parfois)

Date d'entrée en fonction: Le plus tôt possible

Taux horaire / salaire annuel: 30 000\$/année

Comment postuler?

RENDEZ VOUS EN LIGNE SUR [HTTP://MAEVASURF.COM/DEMANDE-DEMPLOI/](http://MAEVASURF.COM/DEMANDE-DEMPLOI/)
OU PAR EMAIL À JUDDY@MAEVASURF.COM