

Fairmont TREMBLANT

Date: 18 septembre 2018
Poste: Commis cuisine, stage
Disponible : **Dès maintenant**

RESPONSABILITÉS :

Se rapportant au Chef Exécutif et travaillant en collaboration avec les cuisiniers tournants et les chefs de partie, le commis cuisinier aura comme tâches de:

- Voir au bon fonctionnement et au très haut rendement de la cuisine assignée;
- S'assurer que la qualité du produit rencontre les plus hauts standards et ainsi assurer la satisfaction des clients;
- Effectuer la mise en place de la cuisine;
- Suivre l'horaire établi et s'assurer que les règles de propreté, d'hygiène et de prudence soient suivies à la lettre;
- Assister à toutes les réunions relatives à la cuisine, tel que demandé;
- Effectuer le transport des produits nécessaires dans tout l'hôtel;
- Assister ses collègues lors de périodes très occupées;
- S'assurer de la satisfaction des clients et conserver un bon niveau de confiance;
- Recycler le plastique, le métal, le carton et les bouteilles vides;
- Savoir travailler en respectant les normes d'hygiènes.

QUALIFICATIONS :

- Diplôme de cuisine en cours ou expérience
- Bons sens de l'organisation.

POUR POSER VOTRE CANDIDATURE, VEUILLEZ APPLIQUER EN LIGNE AU :

https://frhi.taleo.net/careersection/ext_frhi/jobdetail.ftl?job=CMT00614&lang=fr_FR