

Fairmont

TREMBLANT

Date: **18 septembre 2018**
Poste: Commis Pâtisserie - stage
Disponible : **Hiver et été 2019**

Résumé des responsabilités :

Relevant du Chef Exécutif, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent, sans s'y limiter :

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 pâtisserie;
- Effectuer le suivi auprès des membres de son équipe afin d'assurer une bonne communication ainsi que de bonnes relations de travail;
- Assister ses collègues lors de périodes très occupées;
- Savoir prendre des initiatives;
- Effectuer le transport des produits nécessaires dans tout l'hôtel;
- Savoir travailler de façon autonome;
- Vérifier les menus du jour incluant les menus des banquets et autres suivants les saisons, etc;
- Doit être capable de travailler sans supervision;
- Doit avoir une bonne connaissance en production;
- Voir au bon fonctionnement et au très haut rendement de la cuisine assignée;
- 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;
- Accomplir toute autre tâche connexe assignée par la direction.

Qualifications :

- Diplôme de cuisine en pâtisserie en cours ou expérience

**POUR POSER VOTRE CANDIDATURE, VEUILLEZ APPLIQUER EN LIGNE
AU :**

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