

# POSTE : Responsable de cuisine



Cher étudiant,

Voici ce que nous (Café-Dépôt Carrefour du Nord) vous proposons :

Un poste de gestion en cuisine (responsable de cuisine) à temps-plein tout sauf ennuyant, dans un restaurant de type café bistro.

Ici, vous aurez de multiples défis à relever, vous serez en cuisine et aussi à certains moments serveuse / serveur, caissière / caissier ou Barista. Vous pourriez cuisiner, faire chauffer et préparer les repas, être à la caisse, concevoir les cafés spécialisés (latté, cappuccino, etc.). Et tout cela peut survenir au cours d'un même quart de travail ! Ici le temps passe très vite.

## **PRINCIPALES RESPONSABILITÉS**

- Élaboration de nouveaux produits (sandwichs, salades, pâtisseries, etc.)
- Établissement du menu de la journée
- Gestion des opérations de la cuisine (efficacité de la cuisine)
- Gestion de l'inventaire
- Formation de l'équipe de cuisine
- Supervision du programme d'amélioration continue
- Etc.

Le restaurant Café-Dépôt du Carrefour du Nord est en opération depuis plus de 15 ans et est fraîchement rénové (À voir).

Vous passerez vos journées dans une ambiance familiale où plaisir et fou rire sont obligatoires ! Bien sûr il faudra aussi travailler.

De plus, ici vos opinions et idées comptent et sont pris en considération. Nous recherchons des humains et non des machines.

## **QUALIFICATIONS REQUISES**

- Expérience pertinente et récente en restauration ou cours en cuisine

## **HABILETÉS ET APTITUDES RECHERCHÉS**

- Être intègre et honnête
- Fiable et disponible

# POSTE : Responsable de cuisine



- Être passionné(e) : Aimer le travail bien fait
- Aimer les gens: rendre service et faire plaisir
- Être reconnu(e) pour son leadership et son travail en équipe
- Créatif et aime innover, faire différemment
- Capacité à évoluer dans un environnement rapide
- Sens de l'organisation

## **PRINCIPALES RESPONSABILITÉS :**

- Avoir une connaissance complète des opérations de la cuisine du restaurant
- Assurer une planification adéquate de la cuisine en fonction de l'achalandage prévu.
- Superviser et gérer le travail de l'équipe en cuisine durant la journée en étant présent sur le plancher, particulièrement durant les périodes de pointes.
- Assurer la constance des produits préparés
- Traiter les plaintes des clients et effectuer le suivi nécessaire afin de résoudre tout problème dans des délais opportuns.
- Respecter les prévisions budgétaires établies et analyser les ventes et les dépenses.
- Effectuer la gestion hebdomadaire des inventaires, analyser les variances et contrôler les coûts des aliments..
- Dispenser la formation des nouveaux employés et assurer le développement continu du personnel en poste.
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de salubrité de la MAPAQ.

## **SALAIRE**

Taux horaire : 13,00\$