AUBERGE GODEFROY
HÔTEL • SPA • GOLF

CUISINIER.ÈRE

EFFICACITÉ | PROACTIVITÉ | ENDURANCE

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Cuisinier.ère** qui sera responsable d'obtenir les provisions et les équipements nécessaires à son travail pour assurer le bon déroulement du service. Cette personne aura comme principale fonction de préparer les aliments de base et les spécialités ainsi que de veiller à la propreté et à l'entretien de son poste de travail et des équipements de cuisine.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Cours en cuisine dans un établissement reconnu (un atout)
Un (1) an d'expérience dans un poste similaire
Connaissance de la cuisine québécoise, française et nouvelle cuisine
Aptitudes pour le travail d'équipe
Bonne forme physique
Attitudes et comportements professionnels : capacité de travailler sous pression, rapidité d'exécution, autonomie, flexibilité, sens de l'organisation et bien d'autres!

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

Travail à temps plein et à temps partiel, de soir, du mardi au samedi
Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel
Salaire à partir de 23,20$/heure, selon ton expérience
Assurances collectives, prime payée à 50% par l'Auberge, incluant :
- un plan médical, une invalidité de longue durée et une assurance vie et voyage

Rabais de 50% sur l'hébergement dans tout le réseau Ôrigine, artisans hôteliers
Réduction sur les soins et produits du Centre de santé

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Préparer les aliments et les spécialités offerts en s'assurant d'avoir les provisions et les équipements nécessaires pour le bon déroulement du service et ce, en tenant compte de l'achalandage
Connaître de manière précise tous les plats du menu et les spécialités
Apprêter les repas et les spécialités en exécutant la préparation, le mélange des ingrédients et la cuisson des aliments, selon les recettes et techniques culinaires typiques à l'Auberge
S'assurer de la qualité de la préparation et de la présentation des repas ainsi que des spécialités préparées, selon les normes établies de l'Auberge
Maintenir les conditions de propreté et d'hygiène de son poste de travail et des équipements utilisés en cuisine
Assurer une bonne conservation des aliments en les préparant et en les identifiant adéquatement

… pour le reste, nous pourrons en discuter plus en détail autour d'un bon café

Prêt.e à joindre notre équipe?

Vous êtes enthousiaste à l'idée de participer à une expérience client inégalée et vous souhaitez faire partie de notre équipe qui maîtrise *l'Art de recevoir*, faites parvenir votre cv au

rh@aubergegodefroy.com

Nous sommes impatients de découvrir comment votre passion et votre talent peuvent contribuer à notre succès!

