



Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une **Cuisinier.ère** qui aura comme objectif de garantir une expérience culinaire agréable pour la clientèle du restaurant de l'Hôtel. Son principal mandat est de préparer les plats de façon autonome, selon les standards de l'Hôtel, en veillant à la qualité et à la présentation des repas.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

2 à 3 ans d'expérience dans un poste similaire

DEP en cuisine (un atout)

Bonne forme physique

Aptitudes pour le travail d'équipe

Capacité à travailler dans un environnement chaud, humide et demeurer debout pendant la durée du quart de travail

Attitudes et comportements professionnels (sens de l'organisation, autonomie, flexibilité et capacité à travailler sous pression)

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

Travail régulier à temps plein, de soir, du mardi au samedi

Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel

Salaire, selon votre expérience, à partir de 21,50\$ par heure

Avantages : événements d'entreprise, gym sur place, piscine, repas à prix réduit, etc.

Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Origine artisans hôteliers

Assurances collectives disponibles, si applicable

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Préparer, cuisiner et dresser tous les plats, conformément aux recettes et aux normes de l'Hôtel

Veiller à la propreté et à l'entretien des espaces de travail et des équipements

Connaître de manière précise tous les plats du menu, les plats du jour et les promotions en cours

Effectuer la mise en place du plan de travail et prévoir les items nécessaires pour assurer le bon déroulement du service

Préparer des mets froids tels que des canapés, en veillant à la qualité et à la fraîcheur des produits utilisés

Préparer selon les différentes étapes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments

S'assurer du respect des standards de qualité quant à la préparation et la présentation des plats et des mets froids

Participer à la gestion responsable des inventaires

Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces ainsi que les contenants servant à l'entreposage des aliments

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir

et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique,

envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature**
à l'Hôtel Montfort!