

# CHEF DE CUISINE

## Maître des saveurs

CRÉATIVITÉ

GOURMANDISE

PASSION

### Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Chef de cuisine** passionné.e et créatif.ve qui prendra en charge la gestion de la cuisine et l'encadrement de notre brigade. Ce **maître des saveurs** fera preuve de professionnalisme, de créativité et de motivation. Il ou elle n'hésitera pas à contribuer à la préparation de nourriture quand c'est nécessaire, mais qui saura également déléguer. Il ou elle saura rendre compte des faits importants à son ou sa supérieur.e et sera en mesure de former notre équipe de cuisine.

### Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Possède un cours en cuisine d'un établissement scolaire reconnu  
5 ans d'expérience significative en cuisine et 2 ans dans un poste de responsabilités  
Intérêt et connaissance de la cuisine québécoise, française et la nouvelle cuisine  
Bon communicateur.trice  
Capacité de travail sous pression et de résolution de problèmes  
Facilité d'apprentissage, esprit critique, bonne concentration, sens des responsabilités, initiative et bien d'autres!

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

Poste permanent de jour, de soirs et fins de semaine, variable selon les besoins  
Le nombre d'heures est variable selon l'occupation de l'Auberge  
Assurances collectives, prime payée à 50% par l'Auberge, incluant :

- un plan médical, une invalidité de longue durée et une assurance vie

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

### Un aperçu de ton nouvel emploi :

Commander des fournitures, des aliments et des ingrédients en fonction de l'évolution de la demande  
En collaboration avec le chef exécutif, effectuer le suivi et assurer le contrôle des budgets, des coûts de la nourriture et du matériel tout en maintenant et en élevant la qualité de la cuisine  
Former du personnel de cuisine dans des postes spécifiques et s'assurer de la polyvalence  
Entretenir d'excellents liens avec ses équipes de travail  
Maintenir les niveaux d'inventaire et effectuer un inventaire mensuel complet avec son ou sa supérieur.e  
Responsable de la propreté et de l'ordre de la cuisine  
Planifier et superviser l'entretien et les réparations nécessaires sur les appareils de cuisine  
Collaborer avec le chef exécutif à modifier et à ajuster les différents menus en fonction des événements  
Assister le chef exécutif dans l'implantation, le contrôle et le suivi des procédures opérationnelles et de santé et sécurité du travail  
Répondre personnellement aux questions et aux plaintes des clients

... pour le reste, nous pourrions en discuter plus en détail autour d'un bon café

### Prêt.e à rejoindre notre équipe?

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

[rh@aubergegodefroy.com](mailto:rh@aubergegodefroy.com)

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

