

RIGUEUR

ADAPTABILITÉ

ORGANISATION

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Chef de partie** qui sera responsable de la gestion d'une station de cuisine, en garantissant la qualité, la présentation et la conformité aux normes d'hygiène et de salubrité. Il/elle travaillera en étroite collaboration avec le/la chef exécutif, le/la chef de cuisine et le/la sous-chef pour assurer un service fluide et de haute qualité, tout en encadrant et en formant les employé.e.s de cuisine.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Possède un cours en cuisine d'un établissement scolaire reconnu
2 ans d'expérience significative en cuisine et 1 an dans un poste de responsabilités
Intérêt et connaissance de la cuisine québécoise, française et la nouvelle cuisine
Bonne compétence en communication
Capacité de travail sous pression et de résolution de problèmes
Attitudes et comportements professionnels : Facilité d'apprentissage, leadership, esprit critique, autonomie, sens des responsabilités, initiative et bien d'autres!

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

Poste permanent à temps plein de soirs et fins de semaine, variable selon les besoins
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 :

Encadrer les membres de l'équipe affectés à sa section, en leur attribuant des tâches claires et en les supervisant de manière proactive pour garantir leur performance
Prendre en charge la préparation, la cuisson, et la présentation des plats pour le repas spécifique dont il/elle a la responsabilité, en respectant strictement les recettes et les standards de l'établissement
Agir en tant que mentor pour les cuisinier.ère.s et les aide-alimentaires, en les formant aux techniques culinaires et aux standards de l'établissement
Entretenir d'excellents liens avec son équipe de travail
S'assurer que les consignes données par le/la chef exécutif.ve, le/la chef de cuisine et le/la sous-chef sont respectées, tout en étant à l'écoute des suggestions constructives de l'équipe
Encourager la collaboration entre les différents membres de l'équipe, en créant un esprit d'équipe et de soutien mutuel
Prendre des décisions rapides et efficaces lors de situations imprévues, tout en restant calme et en gérant l'équipe avec assurance

... 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

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

