

SOUS-CHEF

ORGANISATION

GOURMANDISE

LEADERSHIP

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Sous-chef** qui sera le bras droit du/de la chef de cuisine et un véritable pilier dans l'organisation de la brigade. Il/elle sera responsable de la gestion quotidienne de la cuisine, en veillant à ce que chaque plat soit préparé dans le respect des standards de qualité, tout en assurant une bonne coordination entre les différents membres de l'équipe.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

Possède un cours en cuisine d'un établissement scolaire reconnu
3 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, créativité, 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 courte et 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 :

Travailler en étroite collaboration avec le/la chef exécutif.ve et le/la chef de cuisine pour planifier les menus, organiser les services et résoudre les problèmes opérationnels
Superviser l'ensemble des opérations de la cuisine, en s'assurant que chaque plat est préparé selon les normes les plus élevées de qualité et de présentation
Former du personnel de cuisine dans des postes spécifiques et s'assurer de leur polyvalence
Encourager la collaboration entre les différents membres de l'équipe, en créant un esprit d'équipe et de soutien mutuel
Faire respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire, en surveillant que les procédures sont suivies
Prendre des décisions rapides et efficaces lors de situations imprévues, tout en restant calme et en gérant l'équipe avec assurance
Être proactif.ve dans la résolution des conflits ou des tensions au sein de l'équipe, en utilisant des compétences en communication pour apaiser les situations et maintenir un environnement de travail harmonieux

... 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!

