



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE DE CUISINIER

POSTE : Temps plein

SOMMAIRE DU POSTE

Le ou la cuisinière est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs et travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est de préparer les aliments et les repas et assure le service en cuisine.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Effectuer la mise en place des services du restaurant et des banquets ;
- Préparer et cuire les aliments selon les directives des chefs ;
- Dresser les assiettes selon les normes prescrites ;
- Voir au maintien de la propreté des lieux et des outils de travail ;
- Veiller à l'application des normes de santé, de salubrité et de sécurité au travail ;
- Recevoir et entreposer les différentes commandes de nourriture.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Détenir une formation en cuisine d'établissement et une certification en hygiène et salubrité;
- Minimum de 1 an d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel;
- Nous cherchons une personne, dynamique, qui a le sens de la planification, de l'organisation et qui est créatif ;
- Attention portée aux détails ;
- Apte à travailler sous pression;
- Doit être disponible de jour, soir, en semaine et fin de semaine.

**** La priorité sera accordée aux membres de la nation Huronne-Wendat.****

Début d'affichage : 3 mai 2021 | Fin d'affichage : 17 mai 2021

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Repas fourni | Uniforme fourni | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes | Programme de référencement

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Émilie Rondeau, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

