



Chef de cuisine

Sommaire du poste

Référence du poste : A&WAMOS.ChefCuis

Horaire de travail : 40 heures / semaines

Nombre de poste(s) à combler : 02

Quart de travail : Jour, Soir, Nuit

Salaire : 15\$ / heure

Ville : Amos - Québec

Présentation

Avec plus de 850 restaurants à travers le pays, A&W est la deuxième plus importante chaîne de restaurants à hamburgers au Canada et celle qui connaît la plus forte croissance. Nous sommes fiers de servir de délicieux burgers, des rondelles d'oignon faites à la main et des bocks givrés de notre fameuse Root Beer A&W® depuis 1956.

Compétences recherchées

Le chef cuisine est responsable d'assurer une excellente expérience aux invités en veillant à ce que l'équipe dépasse les attentes à chaque visite. Le chef de cuisine dirige son équipe afin que les normes d'exploitation d'A&W dans le restaurant ainsi que les normes de salubrité soient respectés et voit à l'obtention des résultats financiers prévus pour son quart. Il doit :

- Contribuer à créer le climat idéal au sein de l'équipe du restaurant en favorisant des progrès réguliers dans l'atteinte des objectifs de climat d'A&W
- Aider la direction à créer une équipe hautement performante;
- Contribuer au respect des normes d'exploitation et de salubrité des aliments d'A&W dans le restaurant;
- Résoudre les problèmes concernant votre quart de travail, conformément aux politiques du restaurant.

Exigences

Niveau d'études
DEP / BTS ou plus

Années d'expérience
+2 ans

Langues écrites
Français : Avancé

Langues parlées
Français : Avancé





Compétences recherchées

DEP / BTS en cuisine

Expérience de 2 ans dans un poste similaire

Expérience en cuisson d'aliments, contrôle d'inventaire

Gestion du stress

Expérience en leadership, dont la capacité de diriger

Capacité d'apprendre rapidement

Capacité de travailler en équipe

Bonnes aptitudes à communiquer

Capacité d'accomplir plusieurs tâches à la fois

Compétences de base en mathématiques

Connaissance du secteur du commerce de détail

Fortes habiletés interpersonnelles

Acceptez le changement

Être enthousiaste de mobiliser l'équipe et aimer travailler en équipe

Motivé, souriant et dynamique

Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@sded.ca

Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :

Référence du poste : A&WAMOS.ChefCuis

