



Chef de partie

Sommaire du poste

Référence du poste : TREMBLANT.ChefPartie

Salaire : 22,28 \$ de l'heure

Nombre de poste(s) à combler : 2

Horaires : 32 à 40h / semaine

Ville : Mont-Tremblant

Quart de travail: jour, nuit et fin de semaine

Présentation

Station Mont Tremblant compte plus de 1 500 employés dans plus de 100 postes différents répartis dans différents secteurs d'activités. Travailler chez nous signifie que vous ferez partie d'une équipe tricotée serrée, et passerez vos journées de travail dans l'un des plus beaux centres de villégiature quatre saisons de l'est de l'Amérique du nord. Nous sommes passionnés de sport et de plein air, et travailler à Station Mont Tremblant vous donne la chance de partager cette passion avec vos collègues et nos invités.

Nous recherchons des gens dynamiques, qui ont un sens développé pour le service à la clientèle et qui veulent vivre une expérience inoubliable dans un environnement des plus stimulants.

Description

Le chef de partie remplit une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes:

- Lire des menus et calculer les quantités de denrées alimentaires requises selon les recettes préétablies;
- Effectuer la mise en place en se servant des différents appareils culinaires; Effectuer la cuisson des aliments sous toutes ses formes;
- Assaisonner les aliments et les plats selon les recettes établies par le Chef;
- Surveiller la cuisson des aliments et respecter les exigences des invités quant à la composition et à la préparation de son plat;
- Effectuer les réquisitions et les commandes internes ainsi que la mise en place du département auquel il est assigné;
- S'assurer de la qualité des mets servis en respectant les standards de qualité établis;
- S'assurer de la rotation de ses stocks, lesquels sont entreposés selon les normes gouvernementales;



- Travailler avec ses propres couteaux de cuisine, lesquels rencontrent les normes établies dans l'industrie;
- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité établies par le gouvernement;
- S'assurer du maintien en bon état et de l'entretien de ses équipements de travail; S'assurer en tout temps de la propreté de son lieu de travail;
- Participer à la prise d'inventaires avec le Chef et collaborer aux contrôles des coûts de nourriture;
- Respecter tous les standards, les politiques, les procédures et les règlements en vigueur;
- Planifier et procéder au nettoyage des réfrigérateurs une fois par semaine;
- Préparer au besoin et cuire des aliments à intervalle régulier pour des invités spéciaux lors d'occasions spéciales;
- Organiser, expliquer, distribuer et contrôler les charges de travail à ses subalternes, transmettre et enseigner toute nouvelle technique culinaire;
- Commander au besoin des aliments, des fournitures et du matériel de cuisine;
- Effectuer toute autre tâche pouvant être assignée par son supérieur immédiat et nécessaire au bon fonctionnement de l'entreprise.

Exigences

Niveau d'études	Années d'expérience	Langues écrites	Langues parlées
BTP	+ 3 ans	Français : Avancé	Français : Avancé Anglais : Intermédiaire

Compétences recherchées

CAP / BTP en cuisine

Trois (3) années d'expérience en cuisine dans un poste similaire; six (6) mois d'expérience pertinente en gestion d'une équipe
Connaissance de base de la langue anglaise;

Connaissance de base de la langue anglaise;

Connaissance en boucherie, pâtisserie, poissonnerie, cuisine internationale, charcuterie et sauces;



Remplir les exigences physiques reliées au poste; Présentation propre et soignée;
Apte à travailler sous pression et en équipe; Discipline personnelle, initiative et créativité;
Sobriété et honnêteté.

Pour postuler

Veuillez 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 : TREMBLANT.ChefPartie

