



**Ouverture de poste
CUISINIER
(1 Poste - Occasionnel)**

Le contexte

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil; tout son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunes.

Sommaire des responsabilités

Sous la supervision du chef de cuisine, la personne se verra confier des tâches de cuisiner lorsque les opérations le nécessitent. La personne sera appelée à travailler dans les 3 cuisines de l'entreprise.

Plus précisément, les tâches de cuisinier sont :

- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service ;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service ;
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments ;
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes ;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments et surveiller la cuisson des plats ;
- Élaborer et finir les sauces, les potages, les garnitures ;
- Dresser, s'il y a lieu, des menus et déterminer la dimension des portions ;
- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées, soit en buffet, en banquet ou en table d'hôte ;
- Superviser le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et assurer l'application des normes d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité au travail ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé, assurer l'accomplissement et accomplir des tâches ménages ;
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine ;
- Débarrasser et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les armoires, les garde-manger et autres endroits réservés au rangement;
- Nettoyer les postes de travail ;
- Parfois participer à la prise d'inventaire, si nécessaire ;
- Toutes autres tâches connexes à la demande du chef

Conditions de travail

<u>Horaires :</u>	Travail à horaire variable, jour, soir, fin de semaine.
<u>Nombre d'heures :</u>	Jusqu'à 20 heures par semaine.
<u>Salaire :</u>	15.91\$ à 19.91\$ / heure, selon l'expérience
<u>Statut :</u>	Syndiqué, durée indéterminée.

Qualités et compétences

- Bon esprit d'équipe, entregent, fiable;
- Polyvalent, bon sens organisation, dynamique;
- Être à l'aise en salle avec les clients;
- Expertise culinaire variée (buffet, banquet, table d'hôte)
- Savoir s'adapter aux exigences et aux standards des différentes cuisines.

Expérience et qualifications

- Diplôme en cuisine (DEP) ou expérience pertinente;
- Expérience en hôtellerie (un atout);
- Bonne forme physique, capable de transporter des objets lourds;
- 2 à 5 ans d'expérience en cuisine;
- Détenir une certification en hygiène et salubrité;
- Bonne connaissance du français;
- Connaissance et affinité avec la clientèle jeunesse (un atout).

Date d'entrée en fonction : Maintenant

Les candidatures doivent être acheminées par courriel à :

Mélanie Paré
Technicienne aux ressources humaines
rh@jouvence.com