



**Ouverture de poste
Chef CUISINIER – Secteur D’jouv
(1 Poste - Permanent)**

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 jeunesse.

Sommaire des responsabilités

Sous la supervision du directeur des opérations, le chef d'équipe cuisine voit à l'ensemble du fonctionnement de la cuisine. Il supervise et coordonne les activités du personnel. Le chef d'équipe est appuyé par le chef exécutif du CDV dans la réalisation de ses mandats. Plus précisément, il voit à :

Création et gestion du menu

- Établir les menus saisonniers
- Suivre les tendances en matière de menu jeunesse
- Proposer et articuler des menus qui correspondent à la mission et aux valeurs D'Jouv (cuisine de saison, aliments biologiques, fournisseurs locaux, etc)
- Répondre aux attentes élevées de la clientèle scolaire tout en respectant les budgets

Gestion du matériel et des lieux

- Établir et organiser les méthodes de travail
- Organiser l'entreposage des stocks
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail

Gestion des ressources financières

- Préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, suivi des ratios, etc.
- Gérer les approvisionnements en denrées alimentaires : choix des fournisseurs, détermination des besoins, commandes, etc.
- Prise des inventaires
- S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité

Préparation et cuisson des aliments

- 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
- Cuire de façon appropriée les divers aliments

La personne sera appelée à travailler dans les 3 cuisines de l'entreprise.

Conditions de travail

<u>Horaires :</u>	Travail à horaire variable, jour, soir, fin de semaine.
<u>Nombre d'heures :</u>	Peut varier selon la saison, jusqu'à 35 heures par semaine.
<u>Salaire :</u>	Entre 19.09\$ et 23.89\$ / heure, selon l'expérience
<u>Statut :</u>	Permanent, 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;
- 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

Durée de l'emploi : indéterminée

Les candidatures doivent être acheminées par courriel à :

Mélanie Paré
Technicienne aux ressources humaines
rh@jouvence.com
Fax : 450-532-3140

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés.

Note : Le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.