



STONEHAVEN

Le Manoir

Cuisinier(ère)

Relevant du Chef Éric Gonzalez, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent :

- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats dans la station assignée et selon les consignes du Chef et sous-chef
- Dresser les productions à l'assiette avec rapidité et soin pendant le service pour répondre aux commandes à la carte en respectant les standards établis
- Assurer le stockage des marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur
- S'assurer du bon fonctionnement de ses propres outils de travail et veiller au respect et au nettoyage des équipements de la cuisine du restaurant
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes de la MAPAQ
- Toutes autres tâches connexes

Exigences :

- Minimum de deux années (2) d'expérience en tant que cuisinier dans un restaurant d'un établissement équivalent au nôtre
- Visa : Doit être légalement éligible à travailler au Canada.

Compétences requises :

- Avoir une bonne gestion du stress
- Faire preuve de beaucoup d'autonomie, d'organisation et de rapidité d'exécution
- Être à l'écoute des clients et de ses collègues en faisant preuve d'empathie
- Être capable de travailler en équipe
- Être minutieux/soucieux du détail et de finesse dans la présentation des plats
- Maintenir un haut niveau de professionnalisme

