



DATE LIMITE PROLONGÉE **RESPONSABLE DE CUISINE**

Offre d'emploi saisonnier

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité de la coordonnatrice du tourisme et des loisirs, en collaboration avec la personne responsable du service, le responsable de la cuisine planifie, organise, dirige et contrôle les opérations du Bistr'eau Pub Péribonka. Il assure la gestion de l'offre alimentaire et de la production du restaurant, coordonne la gestion des ressources humaines, la gestion administrative, le service à la clientèle et toutes autres tâches connexes au domaine de la restauration.

TÂCHES

- **Gestion de l'offre alimentaire et de la production du restaurant** : veiller au bon fonctionnement de la cuisine, assurer la qualité et l'exécution des plats, respecter la présentation des plats selon le protocole établi, veiller au respect des règles d'hygiène, à la conformité des équipements de cuisine et aux normes de sécurité (MAPAQ), voir à la création du menu et du respect de la carte, gérer les commandes, de l'achat d'équipement et de fournitures, tenir l'inventaire
- **Gestion des ressources humaines** : embaucher et former le personnel, faire respecter les tâches, établir les horaires de travail, évaluation des employés
- **Gestion administrative** : voir au bon fonctionnement du système de la caisse (Maître'D), remplir les rapports de pourboires et feuilles de temps, effectuer et contrôler les dépôts
- **Toute autre tâche connexe reliée à la gestion d'un restaurant**

EXIGENCES ET APTITUDES

- Expérience en gestion, en restauration ou tout autre domaine connexe
- Diplôme d'études secondaires (DES)
- Diplôme d'études dans le domaine de la restauration (un atout)
- Certification MAPAQ (un atout)
- Leadership, compétences en service à la clientèle et entregent
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines

CONDITIONS

- **Salaire** : salaire compétitif
- **Horaire** : nombre d'heures flexibles à discuter, variable de jour, de soir et de fin de semaine
- **Date de l'emploi** : mai à septembre (dates exactes à confirmer)
- **Lieu de travail** : Bistr'eau Pub Péribonka, situé au 360 rue Édouard-Niquet

NOUVELLE DATE LIMITE POUR POSTULER : JEUDI LE 9 AVRIL 2020 À 16H00

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de présentation par courriel ou par la poste à l'attention de :

Patricia Caouette

312, rue Édouard-Niquet, Péribonka (QC) G0W2G0

Courriel : cosep@peribonka.ca

Téléphone : (418) 374-2967 poste 103

Nous remercions tous les candidats de leur intérêt, toutefois nous ne communiquerons qu'avec les personnes retenues pour une entrevue. Le masculin est utilisé dans l'unique but d'alléger le texte.