

445831 - chef cuisinier/chef cuisinière

Employeur

Resto-Pub Belles & Bum

Site web

www.bellesetbum.com

Adresse du lieu de travail

623 Boulevard De Comporté, La
Malbaie, Québec, Canada, G5A1T1

Appellation d'emploi

chef cuisinier/chef cuisinière
d'entreprise

Nombre de postes

1

Personne à contacter

Julie et Érick Tremblay
Téléphone: (418) 665-7977, Courriel:
emploi@bellesetbum.com

Description de l'entreprise

Le Belles & Bum, c'est un pub gastronomique de 72 places (+ 53 places terrasse) à La Malbaie, dans la magnifique région de Charlevoix, offrant un service de livraison, de plats pour emporter et de traiteur avec camion de cuisine de rue.

Notre mission: Offrir une expérience pub décontractée distinctive, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs et des artisans de Charlevoix.

Notre vision: Proposer une bistronomie inventive et abordable offrant de nouvelles perspectives culinaires imprégnées de saveurs charlevoisiennes.

Nos valeurs:

Innovation - Notre créativité est sans limite. Nous la cultivons quotidiennement comme nous le faisons dans notre jardin, avec plaisir et grande attention.

Authenticité - Nous souhaitons inspirer l'émancipation et l'affirmation de soi. Nous exprimons notre caractère distinct par notre savoir-faire et notre savoir-être.

Travail d'équipe - Notre grande communauté de Belles et de Bums est accueillante, inclusive et solidaire. Elle unit ses forces pour proposer un service de grande qualité, rapide et courtois, à la hauteur des attentes.

Excellence - Notre quête de l'excellence nous pousse à nous dépasser chaque jour. Elle nous alimente à chaque gorgée et à chaque bouchée.

Description de l'offre d'emploi

Objectif du poste:

Le chef cuisinier a pour tâche de planifier, organiser, coordonner, contrôler l'ensemble des activités de la cuisine. Il voit à optimiser la performance et le rendement de son équipe de travail tout en répondant aux besoins de la clientèle.

Supérieurs immédiats: propriétaires du restaurant.

Fonctions principales:

- Superviser l'ensemble des activités de la cuisine (propreté des cuisines et des équipements, manipulation des appareils et des aliments, respect des normes de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.).
- Participer à la sélection de nouveaux employés en cuisine, à l'élaboration des horaires, évaluation du rendement et à la répartition des tâches.
- Établir, appliquer et faire respecter les politiques et procédures de la cuisine.
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service.
- Élaborer les menus à la carte, les menus du jour et du soir et les autres menus spéciaux (traiteur, cuisine de rue, boîtes à lunch, etc.) et cela conformément aux objectifs de rentabilité.
- Participer à l'élaboration et à la mise à jour des fiches recettes pour l'ensemble des plats offerts par le restaurant.
- Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture et produits d'entretien ménager.
- 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.

Compétences recherchées:

- Créativité et innovation
- Curiosité et désir de mettre en valeur les produits du terroir de Charlevoix
- Leadership et capacité de prise de décision
- Aptitudes pour la gestion des ressources humaines
- Capacité de gestions des coûts de nourriture et de main-d'œuvre
- Attitudes et comportement professionnels
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.
- Facilité de communication
- Tolérance au stress.
- Disponibilité

Langues

- Français parlé et écrit - Moyen

Formations

- Attestation de spécialisation professionnelle (ASP), Alimentation et tourisme - Cuisine

Expérience

1 à 2 ans

Compétences

- Leadership
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à travailler sous pression

Nombre d'heures 35 heures	Type d'offre Régulier	Date de début d'emploi 1 juillet 2024	Durée d'emploi Permanent
Type d'emploi Temps plein	Horaire Jour, Soir	Disponibilités Semaine, Fin de semaine	
Salaire minimal 22.00\$		Base salariale Horaire	

Publiée depuis le

30 mai 2024