



Situé à Saint-Sylvestre, le Domaine du Radar est en plein développement. Un vaste choix d'activités est offert notamment : la luge autrichienne, la randonnée pédestre, un sentier d'hébertisme, une plage, des jeux gonflables flottants et plus encore. Nous offrons aussi divers hébergements incluant des chalets et des terrains de camping avec ou sans services. Il est également possible de louer des espaces pour des événements, dont le fameux *radar* se trouvant au sommet.

Offre d'emploi CHEF.FE CUISINIER.ÈRE

Sommaire du poste

Le/la chef.fe cuisinier.ère est le leader pendant les heures d'opérations du restaurant. Le ou la cheffe est accompagné de deux personnes; caissier.ère et aide cuisinier.ère.

Principales Responsabilités

- Effectuer la mise en place de la cuisine avant les ouvertures;
- S'assurer que les lieux sont fonctionnels et organisés;
- S'assurer d'avoir tout l'inventaire nécessaire (aliments, outils, contenants, etc.);
- Effectuer les commandes de l'inventaire;
- Préparer les plats selon un menu préétabli, de manière rapide, efficace;
- Contribuer au développement du menu et des offres disponibles;
- Offrir un service à la clientèle courtois;
- Adapter ses méthodes de travail au besoin;
- Dirige l'équipe en place;
- S'assurer que l'équipe adopte des méthodes de travail structurées;
- Assurer une communication efficace dans l'équipe de travail;
- Former le personnel en place en lien aux stratégies et techniques à adopter;
- Nettoyer et ranger les lieux en fin de journée;
- Nettoyer les lieux selon les critères du MAPAQ;
- Toutes autres tâches connexes.

Profil recherché

- *Leadership*
- Personne structurée et organisée

- Personne capable de travailler efficacement sous pression
- Gestion du stress positive
- Habileté de communication
- Habileté à travailler en équipe
- Avoir le souci de la satisfaction et d'offrir un produit de qualité

Exigences de l'emploi

- Une formation professionnelle (DEP) en cuisine ou toutes formations ou expériences connexes;
- Expérience dans le domaine alimentaire
- Accréditation du MAPAQ est un atout
- Facilité d'adaptation
- Facilité d'apprentissage

Conditions de travail

- Temps partiel et saisonnier
- Possibilité de temps plein selon les disponibilités, l'achalandage et les remplacements des vacances
- Horaires variables : semaine et fin de semaine
- Salaire selon expérience et l'échelle salariale en vigueur

Faites parvenir votre candidature à info@domaineduradar.ca