

Appellation d'emploi : cuisinier, cuisinière
Nombre de titulaires :
Lieu de travail : Pub Chelsea
Supérieur immédiat : Chef d'équipe et/ou sous-chef de cuisine

Nature du travail

Sous l'autorité du chef cuisinier, il coordonne les activités de la cuisine en vue d'offrir des mets de qualité et de répondre avec efficacité et rapidité aux besoins de la clientèle tout en respectant les recettes et les standards de qualité.

Tâches principales

1. Ouvrir son poste de travail et se préparer au travail, afin de respecter les exigences de l'entreprise.
2. Aide ses supérieurs dans les opérations relatives à l'approvisionnement.
3. Effectuer la mise en place, afin de faciliter le travail et être productif.
4. Préparer et faire suivre les commandes, afin d'assurer l'excellence du service à la clientèle.
5. Assurer les tâches liées à la plonge lorsque nécessaire.
6. Fermer son poste de travail et les aires de travail commun.

OPÉRATIONS LIÉES AUX TÂCHES PRINCIPALES

1. Ouvrir son poste de travail et se préparer au travail, afin de respecter les exigences de l'entreprise.

- 1.1. Entretien, vérifie ses vêtements et assure sa propreté personnelle.
- 1.2. Met l'équipement en marche, s'il y a lieu.
- 1.3. S'informe de la planification de la journée.
- 1.4. Vérifie les stocks nécessaires afin d'optimiser les opérations.

2. Aide le responsable de la cuisine, dans les opérations relatives à l'approvisionnement.

- 2.1. Au besoin, reçoit, vérifie et s'assure de la fraîcheur des aliments et entreposer la commande.
- 2.2. Signale au chef cuisinier les besoins au niveau des stocks.
- 2.3. Identifie et fait la rotation des stocks.

3. Effectuer la mise en place, afin de faciliter le travail et la productivité.

- 3.1. Vérifie les besoins, les matières premières et l'équipement.
- 3.2. Détermine les priorités et planifie les séquences de la mise en place.
- 3.3. Réalise et vérifie la mise en place.
- 3.4. Range et nettoie les lieux de préparation.

4. Préparer et faire suivre les commandes, afin d'assurer l'excellence du service à la clientèle.

- 4.1. Prend connaissance de la commande.
- 4.2. Prépare et dresse les plats selon les normes de présentation et d'hygiène en coordination avec le responsable de la cuisine.

- 4.3. Vérifie toutes les préparations minutes avant de dresser les assiettes.
- 4.4. Envoie et retire le bon de commande.

5. Assurer les tâches liées à la plonge lorsque nécessaire.

6. Fermer son poste et les aires de travail de la cuisine sous la supervision du responsable de la cuisine.

- 6.1. Range les denrées selon les normes.
- 6.2. Ferme les équipements.
- 6.3. Participe au nettoyage des équipements et des aires de travail (poste de travail, entreposage (réfrigérateur de service, chambre froide, salle sèche) et salle de préparation).

Exigences

- Diplôme d'études secondaires en cuisine ou expérience de deux ans en fine cuisine. Possibilité d'embauche sans expérience. Période de formation sur place.
- Habileté à communiquer et à travailler en équipe.
- Démontrer un souci de l'engagement et de l'excellence, manifester de la flexibilité, une capacité d'adaptation, de l'entregent, être ponctuel et avoir une attitude positive.
- Très bonne dextérité manuelle.
- Sens du goût et de l'odorat développé.
- Capacité de soulever ou pousser divers équipements.
- Être en bonne forme physique puisque le travail se fait principalement debout.
 - Être capable d'affronter les contraintes et les difficultés du travail (stress).

Échelle salariale cuisinier

13 à 17.45 \$/heure selon expérience

+ boni de 500\$ en été.

+ pourboires

Échelle salariale Chef d'équipe

15 à 18\$/heure selon expérience

+ boni de 500\$ en été.

+ pourboires