



## OFFRE D'EMPLOI

### Cuisinier.ère

**Description de l'entreprise :** Située à Saint-Sylvestre, la Société de Développement du Mont Sainte-Marguerite Inc. (Domaine du Radar) est une base plein air récréotouristique en plein développement qui offre un vaste choix d'activités sur un site historique militaire datant de la guerre froide.

**Description du poste :** Sous la supervision du directeur général, Le/la 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.

### 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.

## Qualités recherchées

- 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

Toute personne intéressée à combler ce poste devra soumettre sa candidature par le biais d'un curriculum vitae au [dg@domaineduradar.ca](mailto:dg@domaineduradar.ca)