



Chez Muffy, Restaurant situé en plein cœur du Vieux-Québec, où la cuisine est intemporelle, familiale et contemporaine, inspiré par le thème *de la ferme à la fourchette*, est à la recherche d'un(e) :

CHEF DE PARTIE

Poste à temps plein, horaires variables (jours et soirs)
Date d'entrée en fonction : le plus rapidement possible

Description du poste :

Sous l'autorité hiérarchique du Sous-chef, le ou la titulaire du poste est responsable du service dans la préparation des repas en exécutant des tâches en vue d'accélérer la préparation des mets et ainsi offrir un service gastronomique à la clientèle de l'établissement.

Principales tâches :

- Effectue la mise en place et le service du soir ;
- Élabore les menus en collaboration avec les sous-chefs ;
- Supervise et contrôle les commis sous sa responsabilité ;
- Effectue la gestion des stocks relatifs à son poste de travail en collaboration avec les sous-chefs ;
- Dresse les assiettes selon les normes et directives communiquées ;
- Coordonnent avec les sous-chefs les événements banquets ;
- S'assure de la qualité des produits et voit à ce qu'ils rencontrent tous les standards ;
- Nettoie les surfaces de travail, les équipements et les lieux d'entreposage des aliments.

Exigences :

- Être titulaire d'un D.E.P. en cuisine d'établissement ou l'équivalent ;
- Expérience obligatoire d'un minimum de 2 ans en cuisine ;
- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, ponctualité, sens de l'initiative et de l'organisation) ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail ;
- Capable de travailler de longues heures debout, dans des conditions de chaleur ;
- Leadership et capacité de prise de décisions ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au stress.

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.

par télécopieur au 418.694.0307 ou par courriel à : emploi@saint-antoine.com à l'attention de Jolyane Beaudoin, Directrice des ressources humaines.

N.B. Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus.