AUBERGE

SAINT-ANTOINE

Restaurant Chez Muffy,
établissement de restauration haut de gamme situé au cœur du Vieux-Port de Québec,
recherche présentement un

UN CUISINIER PETITS-DÉJEUNERS
Poste permanent à temps plein, horaire de jour
Date d'entrée en fonction : ***Le plus rapidement possible***

Description :
En collaboration avec le Sous-chef, le titulaire du poste est responsable du service du petit-déjeuner et s'implique dans la préparation des plats en vue d'offrir un service haut de gamme à la hauteur des standards de l'établissement.

Tâches et responsabilités :
- Faire la mise en place et le service du petit-déjeuner ;
- Gérer les stocks nécessaires au bon déroulement du service ;
- Dresser les assiettes, s'assurer de la qualité des produits et voir à ce qu'ils rencontrent tous les standards ;
- Coordonner avec le Sous-chef les événements banquets ;
- Superviser et contrôler le travail des commis ;
- Toutes autres tâches connexes.

Compétences requises :
- 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 ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression.

Exigences :
- Expérience obligatoire d'un minimum de 2 ans en cuisine (haut de gamme un atout) ;
- Être titulaire d'un D.E.P. en cuisine d'établissement ou l'équivalent.

---

*Le genre masculin est utilisé pour alléger le texte.
*Dans le contexte actuel, des mesures répondant aux exigences de la CNESST sont appliquées pour assurer la santé et la sécurité des collègues.

Ce poste vous intéresse ?

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V. par courriel au
emploi@saint-antoine.com en précisant le titre du poste.

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

RELAIS & CHATEAUX.