

MIELS D'ANICET

Sous-chef Cantine Pollens & Nectars

Profil de poste

* Le genre masculin est utilisé uniquement pour alléger le texte.

RAISON D'ÊTRE DE L'EMPLOI	La personne au poste de sous-chef de la Cantine Pollens & Nectars des Miels d'Anicet est un membre essentiel dans la cuisine de la Cantine, elle possède un savoir-faire, des connaissances et une envie d'apprendre. C'est un membre qui favorise le bon déroulement du service et le bon déroulement des activités en cuisine. Elle contribue à la préparation des plats selon les critères établis.
PRINCIPAUX OUTILS DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none">• Outils de cuisine réguliers• Four à pizza au bois• Four à méchoui• Fumoir
CONDITIONS PARTICULIÈRES	<ul style="list-style-type: none">• Travail debout, jour, soir, fin de semaine• Travail saisonnier (juin à fin septembre)• Bonne maîtrise du français et anglais parlé• Bonne capacité à exécuter plusieurs tâches simultanément• A une bonne capacité de gestion de foule et résistance au stress

RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES

Tâches quotidiennes

- Est le bras droit du chef-cuisinier
- Applique les exigences en matière d'hygiène et salubrité
- Effectue la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Effectue la mise en place du poste de travail en prévision des différents services
- Prépare, cuit et assaisonne les plats en respectant les recettes et en appliquant les techniques adéquates
- Gère et organise la cuisine et le garde-manger (rechercher de la meilleure optimisation possible de l'espace)
- Assure la rotation des produits
- S'assure de la propreté de son espace de travail et d'organisation de son matériel

Contrôle qualité

- Responsable d'une saine gestion des pertes (minimise les pertes) : création de plat du jour
- Test les plats pour s'assurer de leur préparation conforme, chaleur, assaisonnement, etc.
- Est responsable d'assurer un standard dans l'exécution des plats, préparation, recette et présentation
- Modifie et ajuste les recettes selon les tests faits

Autres tâches

- Tenir une cuisine propre et ordonnée
- Aider dans divers départements lorsque nécessaire

Toutes autres tâches connexes liées au bon fonctionnement de l'entreprise.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS

- **Sens de l'organisation** : Est capable de coordonner plusieurs activités simultanément. Est capable de maintenir un haut niveau de concentration et de coordination des activités dans un temps donné en intégrant plusieurs facteurs. Est capable de planifier le travail de plusieurs personnes de façon rigoureuse afin d'éviter les pertes de temps et maximiser les tâches à accomplir.
- **Sens des responsabilités** : Respecte ses engagements et les délais prescrits. Sait prioriser l'ensemble des tâches en fonction des mandats en cours et de plusieurs facteurs qui sont en changement constant. Assume ses erreurs et propose des solutions de rechange afin de pallier les manquements. Sait atteindre les résultats escomptés et est motivé à les atteindre.
- **Entregent et dynamisme** : Sait mettre à l'aise la clientèle. Emploie un ton de voix dynamique et fait preuve d'engouement auprès de l'équipe cuisine. Est capable d'entretenir une relation basée sur la confiance.

EXIGENCES	Formation et expérience <ul style="list-style-type: none">• Formation en cuisine• Expérience pertinente (essentielle)• Formation MAPAQ Compétences <ul style="list-style-type: none">• Faire preuve de rigueur• Capacité d'organisation élevée• Polyvalence et capacité d'effectuer plusieurs tâches à la fois
SALAIRE	14.00\$ à 16.00\$ de l'heure + pourboires (redistribution des pourboires en vigueur)
AUTRES AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none">• Travailler sur une ferme avec des matières premières de grande qualité provenant de la ruche• Travailler en proximité avec plusieurs agriculteurs de la région et une fraîcheur exceptionnelle de produits• Politique ressources humaines mettant de l'avant la qualité de vie au travail• Programme de repas subventionnés par l'employeur• Travailler sur un site exceptionnel, dans une cuisine ouverte sur la nature
ENVOIE-NOUS TON CV	mielsdanicet.com/emplois/ 819-587-4825 ext.212