



STONEHAVEN *Le Manoir*

Cuisinier(ère)

Relevant du Chef exécutif, les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent :

- Effectuer la mise en place nécessaire à la réalisation des plats dans la station assignée et selon les consignes du Chef et sous-chef.
- Dresser les productions à l'assiette avec rapidité et soin pendant le service pour répondre aux commandes à la carte en respectant les standards établis
- Assurer le stockage des marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur
- S'assurer du bon fonctionnement de ses propres outils de travail et veiller au respect et au nettoyage des équipements de la cuisine du restaurant
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes de la MAPAQ
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences

- Minimum de deux années (2) d'expérience en tant que cuisinier dans un restaurant d'un établissement équivalent au nôtre.
- Visa : Doit être légalement éligible à travailler au Canada.

Compétences requises :

- Avoir une bonne gestion du stress.
- Faire preuve de beaucoup d'autonomie, d'organisation et de rapidité d'exécution.
- Être à l'écoute des clients et de ses collègues en faisant preuve d'empathie.



STONEHAVEN
Le Manoir

- Être capable de travailler en équipe.
- Être minutieux/soucieux du détail et de finesse dans la présentation des plats.
- Maintenir un haut niveau de professionnalisme.

Avantages :

- Salaire à partir de 20\$/heure (selon expériences)
- 3% des ventes
- Assurance collective (+25 heures/semaine)
- Brigade Internationale Relais & Châteaux
- Uniformes fournis
- Programme de reconnaissance
- Comité Social
- Rabais chez les partenaires

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae au rh@stonehavenlemanoir.com

