



Offre d'emploi : Sous-chef et ou 1^{er} cuisinier

Village historique de Val-Jalbert (restaurant du moulin)

5 février 2020

Si l'histoire de Val-Jalbert s'est terminée en 1927 avec la fermeture du moulin à pulpe, il est devenu une destination touristique incontournable au Saguenay-Lac-St-Jean, parce qu'il offre une multitude d'activités et de services en hébergement et restauration, le tout dans un contexte naturel et patrimonial unique en Amérique du nord !

Le restaurant du moulin Val-Jalbert propose une cuisine du terroir créative d'inspiration Française et international. La qualité est primordiale c'est pourquoi presque la totalité de notre table d'hôte est confectionné sur place (pâtisserie, boulangerie, charcuterie, produits du fumoir, sauce...) Notre clientèle, principalement d'origine internationale est captive et apprécie prendre le temps de savourer son repas dans notre établissement après quoi, une promenade sur le belvédère de verre donnant sur la chute éclairée est de mise.

Responsabilités

Sous la supervision du chef cuisinier, voici les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent, sans s'y limiter :

- Proposer des services professionnels, cordiaux et prévenants aux clients tout en aidant les collègues
- Travail au service, participe à la mise en place de tous les menus et à ce qu'ils soient conformes aux recettes et aux normes
- Veiller à ce que tous les cuisiniers soient au fait des règles et des objectifs
- Être à l'écoute de la clientèle et des besoins spécifiques (Vegan, allergies...)
- Collaborer et remplacer le chef dans son rôle de gestionnaire
- S'assurer que l'affectation et l'emploi du temps du personnel sont conformes aux instructions relatives à la productivité
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements
- Respecter les politiques, les procédures et les normes de service relatives aux cuisines
- Respecter toutes les politiques d'hygiène et de sécurité lors de la manipulation de nourriture et de boissons
- Toutes autres tâches connexes

Exigences

- Expérience préalable de 3 à 5 ans dans le domaine culinaire;
- Expérience dans le domaine hôtelier haut de gamme;
- Attestation de compagnonnage ou équivalent international requis;
- Un diplôme ou certificat dans une discipline culinaire est requis;

- La bonne connaissance de l'anglais et du français serait un atout;
- Capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu;
- Capacité à travailler en équipe;

Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :

- Une certaine capacité physique est requise pour toute tâche de cuisine, rangement et de mise en place

Exigences en cas de visa :

- Doit être légalement éligible à travailler au Canada

Conditions d'emploi:

- Poste saisonnier à temps complet – 40 heures par semaine
- Possibilité d'être hébergé par l'employeur
- Salaire annuel variable selon l'expérience
- Régimes de retraite
- Assurances collectives
- Repas fournis en service
- Toutes autres avantages selon les politiques de la compagnie

POSTULEZ DÈS AUJOURD'HUI : Que vous entamiez votre carrière ou recherchiez l'expérience d'une vie, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre C.V. au lfortin@valjalbert.com et peut-être que vous aussi aurez Val-Jalbert tatoué sur le cœur !

Les candidatures seront traitées confidentiellement

95, rue St-Georges Chambord, Qc Canada G0W 1G0

1 888 675-3132

Val-Jalbert
TATOUÉ sur le 

