



Développé en 1987 et faisant désormais parti en tant que nouveau membre de Origine Artisans Hôteliers, le Château Vaudreuil, situé à moins d'une heure du centre-ville de Montréal, est un établissement hôtelier cinq étoiles (accordées par Tourisme Québec).

116 chambres et suites, 14 salles de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes, le restaurant Villa Fontana, mais aussi piscine, sauna, etc. sont mis à dispositions des clients sur ce terrain de plus de 10 hectares.

Un véritable lieu de détente imaginé pour rappeler l'architecture italienne au cœur de la Montérégie.

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER(IÈRE)

En collaboration avec la direction de la cuisine, le/la cuisinier(ière) sera responsable de préparer les mets offerts au menu et ce de façon autonome.

Principales responsabilités :

- ◆ Planifier et analyser le travail à effectuer.
- ◆ Assurer la conservation des aliments selon les standards et les procédés de la MAPAQ.
- ◆ Assurer la propreté des aires de travail, des outils et des équipements.
- ◆ Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité en ce qui a trait à la manipulation des aliments.
- ◆ Utiliser les outils et équipements de travail dans le respect des règles SST.
- ◆ Effectuer la réception et la vérification des commandes de nourriture lorsque requis.
- ◆ Assurer la rotation des inventaires et aviser le responsable de toute baisse d'inventaire.
- ◆ Apprêter les divers aliments selon les besoins de la journée tout en minimisant les pertes.
- ◆ Effectuer les préparations de base (p. ex. potage, sauce, etc.).
- ◆ Effectuer la mise en place de différents types de menus (tables d'hôte, menus à la carte, buffets, petits déjeuners, desserts et présentations culinaires) selon les besoins identifiés.
- ◆ Préparer les plats (mise en place et présentation) qui composent le menu de la salle à manger, banquet et cafeteria, selon les recettes établies.
- ◆ Soutenir l'équipe de direction dans le contrôle de la qualité des plats préparés avant le service.

Profil recherché :

- ◆ Efficacité, rapidité et finesse d'exécution
- ◆ Sens des responsabilités
- ◆ Gestion des priorités
- ◆ Bonne communication à l'oral
- ◆ Horaire flexible
- ◆ Autonomie, initiative & entregent
- ◆ Connaissance de la cuisine italienne (un atout)

Scolarité & formation : Diplôme d'études secondaire (DES), Diplôme en cuisine d'établissement (un atout), formation « Hygiène et salubrité » de la MAPAQ (un atout)

Expérience : minimum de 1 an dans un poste similaire

Autre : Bonne condition physique