



Les Capitales de Québec

Fonction : Chef de cuisine

Lieu de l'emploi : Stade Canac au 100 Cardinal-Maurice-Roy, Québec, G1K 8Z1

Tâches principales : L'équipe des Capitales de Québec est à la recherche d'un chef cuisinier. Sous l'autorité du coordonnateur des concessions, le chef cuisinier devra :

- Faire la formation des cuisiniers ;
- Procéder à la création d'un menu pour la terrasse du Lounge Scierie Blouin et à la validation du menu pour le casse-croûte ;
- Assurer un bon déroulement du casse-croûte lors des événements ;
- Gérer les commandes et faire les inventaires hebdomadaires du casse-croûte principal ;
- Coordonner la planification et faire les horaires de la main d'œuvre ;
- Maintenir des normes élevées de contrôle de la qualité, d'hygiène et de salubrité.

Personne recherchée :

- Cette offre s'adresse tant aux hommes qu'aux femmes ;
- Nous invitons tous les groupes d'âge à nous faire part de leur intérêt.

Critères recherchés :

- Prioriser le service à la clientèle en tout temps ;
- Être souriant, ponctuel et respectueux ;
- Faire preuve d'initiative et d'autonomie ;
- Être en mesure de gérer plusieurs demandes simultanément ;
- Être en mesure d'utiliser la suite office ou tout autre logiciel équivalent ;
- Avoir plus de 2 ans d'expérience dans un poste similaire.

Atouts :

- Parler anglais, niveau intermédiaire, et comprendre l'anglais, niveau avancé ;
- Détenir une formation en cuisine ;
- Avoir déjà travaillé dans des concessions alimentaires.

Salaire : à discuter

Durée du contrat : D'avril à octobre 2021.

Disponibilité : Poste à temps plein entre 25 à 40 heures par semaine.

Horaire : En semaine, soirée et fin de semaine

Nombre de postes disponibles : 1

Pour postuler : Envoyez un courriel au cdemers@capitalesdequebec.com en mentionnant le poste pour lequel vous appliquez, et inclure votre CV ainsi qu'une courte lettre de présentation. Seuls les candidats retenus seront contactés.