



[www.milliner.ca](http://www.milliner.ca)

## **Offre d'emploi Cuisinier responsable de la cafeteria**

**Statut : Temps plein**

**Horaire : 40 heures par semaine, de 9h30 à 18h00**

**Salaire : selon expérience**

### **L'entreprise**

**Milliner, créativité gourmande** a été créée en 2005 et offre des repas préparés haut de gammes pour les clientèles institutionnelles et familiales allant de l'écolier aux aînés. L'équipe de Milliner prépare avec amour des buffets et repas chauds ou froids raffinés répondant aux principes de la saine alimentation. En pleine croissance, nous désirons nous adjoindre une personne passionnée qui sera responsable d'une petite cafeteria chez un de nos partenaires.

### **Votre rôle dans l'équipe Milliner**

Sous la supervision du propriétaire, le cuisinier responsable de la cafeteria sert de vingt à trente usagers par jour pour le dîner et le souper. Il est responsable de l'approvisionnement en nourriture et de préparer la mise en place et réchauffer les repas cuisinés d'avance.

### **Principales tâches**

- Servir la clientèle au dîner et au souper;
- Préparer la mise en place pour les 3 services;
- Réchauffer les plats principaux selon les normes établies;
- Préparer les accompagnements et salades;
- Prendre l'inventaire des fournitures, aliments et repas;
- Préparer la commande à transmettre au responsable des achats (Milliner);
- Assurer la mise en place adéquate pour les petits déjeuners;
- Assurer la qualité et la fraîcheur des aliments;
- Respecter les normes de salubrité;
- Laver ses ustensiles;
- Toute autre tâche connexe.

### **La personne recherchée possède les atouts suivants**

- Formation en cuisine (DEP en cuisine d'établissement)
- 5 ans d'expérience dans un poste similaire
- Connaissances des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité
- Autonomie et responsable
- Bon sens de l'organisation
- Entregent, souci de la clientèle
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

Si ce poste vous intéresse prière de faire parvenir votre curriculum vitae par courriel ou venir le porter à la boutique au courriel suivant : [tendancerh@gmail.com](mailto:tendancerh@gmail.com)