



TendanceRh
SERVICES CONSEILS SUR MESURE

www.tendancerh.com

Offre d'emploi

Cuisinier

Statut : Temps plein

Horaire : 40 heures par semaine, de jour

Notre cliente

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. Sa boutique a pignon sur rue dans le marché Jean-Talon et l'on y sert des menus du jour sur place le midi. 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 au sein de son équipe.

Votre rôle dans l'équipe Milliner

Sous la supervision du chef, le cuisinier effectue en collaboration avec le chef, la préparation, la cuisson, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation, de leur livraison ou de leur vente au détail. Il assiste le chef dans la préparation et le montage des repas, boîtes à lunch et buffets pour le volet traiteur. D'autre part, il a la responsabilité de planifier et préparer les repas pour les clients institutionnels.

Principales tâches

- Effectuer la mise en place en vue du service ou de la vente au détail
- Prendre connaissance des ingrédients constituant les mets à préparer
- Préparer les repas pour les clients institutionnels selon la planification établie
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les soupes, sauces, salades, sandwiches, pâtes et autres aliments courants
- Préparer les aliments sous vide selon les procédures d'hygiène et de salubrité
- Cuire de façon appropriée les divers aliments
- Remplir les commandes transmises par les préposés au service au comptoir
- Nettoyer les surfaces de préparation
- Recevoir et entreposer les aliments
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé
- Participer à la prise d'inventaire

La personne recherchée possède les atouts suivants

- Formation en cuisine (DEP en cuisine d'établissement)
- 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire
- Connaissances des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité
- Aptitudes pour le travail d'équipe, polyvalence



www.tendancerh.com

- Autonomie, sens de l'organisation
- Dynamisme, honnêteté
- Très bonne connaissance du français
- Connaissance minimale de l'anglais
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

Si vous croyez répondre à ce profil, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre curriculum vitae dès maintenant en spécifiant le numéro de mandat 2009-0916.

Dominique Gagnon, CRHA - Tendancerh
Courriel: tendancerh@gmail.com