



Description de poste

Chef Cuisinier(ière)

Gestion ADC, filiale de CREECO, se spécialise dans les services en conciergerie et en alimentation, desservant principalement des régions éloignées comme la Baie-James, ainsi que diverses localités au Québec. Engagée envers l'inclusion et la valorisation des valeurs autochtones, Gestion ADC favorise la diversité au sein de ses équipes et veille à offrir des services adaptés aux besoins de ses clients dans des environnements uniques.

Sommaire du poste:

Sous l'autorité du gestionnaire de site, le chef de cuisine assume toutes les responsabilités des opérations de préparation et de service culinaires, en veillant au bon fonctionnement de la cuisine. Ce dernier est responsable du respect des menus et des employés en cuisine.

Responsabilités :

Préparation

- Planifier la répartition du travail en cuisine;
- Contrôler la propreté des espaces de cuisine;
- Assurer la production des repas en quantité et qualité;
- Manipuler les équipements et appareils; four rational, malaxeur, etc.;
- Procéder à l'inspection quotidienne des aires de travail;
- Gérer les surplus de production et éviter les gaspillages de denrée alimentaire;

Service

- S'assurer de la mise en place et de la présentation des repas et des mets;
- Vérifier la fraîcheur des repas et des mets préparés;
- Assurer le respect des normes MAPAQ, SIMDUT et CNESST en cuisine;
- Garantir le respect des standards de manipulation et de portion;
- S'assurer du respect du devis et de la disponibilité des aliments (prêt à manger, distribution, libre-service);
- S'assurer du respect des horaires de service de la cuisine;
- Entretenir de bonnes relations avec la clientèle;

Gestion de personnel

- Assurer l'intégration des nouveaux employés dans leurs nouvelles fonctions;
- Garantir le respect de saines relations de travail entre les employés;
- Mettre en place un environnement de travail axé sur la collaboration, l'entraide et le développement des employés;
- Rapporter à son supérieur toute situation problématique;

Gestion des stocks

- Effectuer la prise d'inventaire;
- Participer à la vérification de la marchandise au moment de la réception;
- Préparer les commandes alimentaires;
- Assurer la rotation des stocks selon les standards de l'entreprise;

Toutes autres tâches connexes.

Exigences:

- De 3 à 5 ans d'expérience dans une position similaire;
- DEC en gestion d'établissement ou DEP en cuisine d'établissement, jumelée à une expérience pertinente;
- Sens de l'organisation;
- Compétences informatiques;
- Habileté à travailler en équipe et à mobiliser une équipe;
- Faire preuve de jugement et de leadership;
- Excellent communicateur;
- Bilinguisme (français, anglais).

Gestion ADC souscrit au principe d'équité en emploi. Le genre masculin inclut le féminin et est utilisé, sans discrimination, afin d'alléger la description de poste..

Pour postuler, envoyez nous votre CV à jour à: cv@gestionadc.ca