

Offre d'emploi : Chef Cuisinier

Nom de l'entreprise : Golf Hôtel Nominuingue

Lieu : Nominuingue, Québec, Canada

Description du poste :

Le Golf Hôtel Nominuingue recherche un ou une chef cuisinier passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe dynamique. Sous la supervision directe du directeur de la restauration, le candidat retenu sera chargé de superviser la création, la standardisation et la coordination des activités culinaires de notre établissement, ainsi que de gérer les coûts et l'inventaire de manière efficace.

Responsabilités :

Travailler en étroite collaboration avec le directeur de la restauration pour élaborer des menus innovants et attractifs, en tenant compte des saisons, des produits locaux et des préférences des clients.

Superviser la préparation, la cuisson et la présentation des plats pour garantir leur qualité, leur fraîcheur et leur conformité aux normes élevées de l'établissement.

Encadrer et motiver l'équipe de cuisine, en assurant la formation continue et le développement professionnel des membres de l'équipe.

Élaborer et maintenir des procédures opérationnelles standardisées pour assurer l'efficacité et la cohérence des opérations culinaires.

Collaborer avec le directeur de la restauration pour gérer les coûts alimentaires, en contrôlant les achats, les inventaires et en minimisant les pertes.

Assurer le respect des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité au sein de la cuisine, en garantissant le respect des réglementations locales.

Collaborer avec d'autres départements de l'hôtel pour assurer une coordination efficace des activités culinaires, notamment lors d'événements spéciaux et de banquets.

Qualifications requises :

Diplôme Cuisine (DEP) ou expérience équivalente.

Expérience professionnelle préalable en tant que chef cuisinier, (un atout)

Excellentes compétences en leadership et en gestion d'équipe.

Créativité et passion pour la gastronomie, avec une connaissance approfondie des techniques de cuisson et des ingrédients.

Fortes compétences organisationnelles et capacité à travailler sous pression.

Capacité démontrée à gérer les coûts alimentaires et l'inventaire.

Certification en hygiène alimentaire (un atout).

Comment postuler :

Si vous êtes passionné par la cuisine et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique au sein du Golf Hôtel Nominique, veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à info@hotelgolfnominique.qc.ca en indiquant "Chef Cuisinier" dans l'objet du message. Nous avons hâte de vous rencontrer et d'envisager ensemble cette opportunité excitante.