

Description du poste

Gestion ADC est à la recherche d'employés dynamique pour se joindre à son équipe. Le travail en région éloigné vous attire ? Vous aimeriez connaître l'expérience du Grand Nord ? Postulez chez nous !

Gestion ADC a su se tailler une place de premier ordre dans le domaine de la conciergerie et de l'alimentation. Desservant des clients tel qu'Hydro Québec, Stornoway, Osisko et Goldcorp, Gestion ADC a su se positionner comme joueur incontournable dans le domaine de l'alimentation et de la conciergerie.

Sommaire

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 du respect du devis tant en ce qui concerne la qualité des repas et autre mets que la qualité du service.

Principales responsabilités

Préparation des repas et autres mets

- Planifier la répartition du travail en cuisine
- Assurer 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
- S'assurer de la fraîcheur des repas et des mets préparés
- Assurer le respect des normes MAPAQ, SIMDUT et CNESST en cuisine
- Assurer le respect des standards de manipulation, de portionnement
- 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
- Assurer 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
- Participer à préparer les commandes alimentaires
- Assurer la rotation des stocks selon les standards de l'entreprise

Exigences

- De 3 à 5 ans d'expérience dans une position similaire
- Diplôme d'étude collégiale en gestion d'établissement ou diplôme d'étude professionnelle en cuisine d'établissement, jumelée à une expérience pertinente
- Sens de l'organisation
- Compétences informatiques
- Posséder des connaissances appropriées de l'informatique est requise (Microsoft Office)
- Bilinguisme (français, anglais)
- Habileté à travailler en équipe et à mobiliser une équipe
- Faire preuve de jugement et de leadership
- Excellent communicateur

Horaire et lieu de travail

- Être disposé à effectuer un horaire de 14/14 (14 jours de travail suivi de 14 jours de congé), à raison de 80 heures par semaine
- Travail en région éloignée (Baie-James)