

DESCRIPTION DE POSTE

Intitulé du poste : Chef cuisinier

Nom de l'entreprise : Carrefour Multisports

Département : Restauration

SOMMAIRE DU POSTE

Le/la chef cuisinier(ère) a comme principale fonction le contrôle de la cuisine. Il/elle a la responsabilité des employés en cuisine mais également du contrôle de la qualité des différents plats du restaurant.

PRINCIPALE TÂCHES ET RESPONSABILITÉ

- Gérer les activités quotidiennes en cuisine ;
- Collaborer avec la directrice du restaurant afin de réaliser le menu ;
- Préparer, cuisiner et présenter les plats selon les normes du restaurant ;
- Superviser le travail des employé(e)s de cuisine ;
- Garantir que tous les plats sont préparés et présentés selon les recettes ;
- Veiller à ce que la cuisine respecte les normes hygiéniques et sanitaires ainsi que de sécurité au travail ;
- Organiser les quarts du personnel de cuisine ;
- Veiller à la formation du personnel et au développement de l'équipe ;
- Faire la préparation d'avance de certains éléments liés au menu pour augmenter la rapidité des plats ;
- Organiser et gérer l'arrière du restaurant c'est-à-dire ; les frigos, garde-manger, etc. ;
- Faire des rotations d'aliments pour assurer le moins de perte possible ;
- Faire l'inventaire du restaurant ;
- Travailler en collaboration avec l'équipe de service pour permettre un service optimal ;
- Expliquer le menu de la semaine aux membres de l'équipe de restauration pour leur permettre de répondre aux questions des clients ;
- Veiller à la propreté de la cuisine en tout temps ;
- Veiller à la fonctionnalité de tous les appareils reliés à la cuisine et communiquer les problèmes s'il y a lieu ;
- Gérer et résoudre de manière rapide et efficace tous les éventuels inconvénients ;
- Utiliser la cuisine de façon sécuritaire en tout temps ;
- S'assurer du matériel d'urgence toujours prêts à être utilisés et remplis en tout temps : trousse de premiers soins, extincteurs, etc.

PROFIL DE COMPÉTENCE ET QUALIFICATION REQUISE

Formation/expérience/Qualification

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou reliés au poste ;
- Expérience d'au moins deux (2) ans en tant que chef ;
- Expérience ou formation pertinente au poste.

Connaissance

- Excellente maîtrise de la langue française, tant à l'oral qu'à l'écrit.

Compétences et aptitudes requises

- Autonomie, initiative et haut sens des responsabilités ;
- Créativité et originalité ;
- Capacité à faire plusieurs tâches à la fois.

CARACTÉRISTIQUE DU POSTE

Prise de décisions/ Résolutions de problème

- Grande autonomie de gestion ;
- Grande capacité de résolution de problème.

Niveau d'autonomie/Leadership

- Poste qui nécessite beaucoup d'autonomie. Le titulaire du poste est gestionnaire et responsable des décisions quant à son département.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Efforts physiques/ Environnement

- Environnement de travail chaud, bruyant et mouvementé;
- Effort physique considérable.

Attention sensorielle/ Niveau de stress

- Niveau de stress élevé.