

*Situé en plein cœur du Vieux-Québec, Le Monastère des Augustines occupe les ailes anciennes du monastère de l'Hôtel-Dieu de Québec. Complètement restauré et réaménagé : hôtellerie d'expérience, salles de banquet et restaurant présentant une cuisine gastronomique nouvelle tendance préparée avec des produits biologiques locaux du terroir.*

<b>Titre du poste</b>	<b>Chef de partie</b>
<b>Catégorie de poste</b>	Restauration
<b>Service</b>	Employé à temps plein Poste de jour, soir et fin de semaine
<b>Superviseur immédiat</b>	Chef et Responsable, Restauration – Chef de cuisine
<b>Responsabilités</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurer et participer à la mise en place et au bon déroulement des services au restaurant et des événements.</li> <li>2. Assister le chef et les chefs de partie dans leurs tâches et assurer un suivi.</li> <li>3. Travailler rapidement, efficacement et de manière structurée et organisée.</li> <li>4. Veiller à la propreté de la cuisine et au respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité.</li> <li>5. Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation saine.</li> <li>6. Superviser la réalisation des tâches assignées au reste de l'équipe de cuisine et le bon fonctionnement des fonctions en maison.</li> <li>7. Capacité à travailler en équipe.</li> <li>8. Rechercher quotidiennement les opportunités d'amélioration et les partager avec l'équipe pour contribuer collectivement au développement du milieu de travail.</li> <li>9. Soutenir avec conviction les orientations de développement durable partagées par l'équipe.</li> <li>10. Collaborer de façon généreuse et ouverte avec les collègues du service de la restauration et des autres services de l'établissement.</li> <li>11. Démontrer de l'enthousiasme à assumer des responsabilités variées dans l'ensemble de l'organisation, selon les besoins exprimés quotidiennement.</li> <li>12. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié par la direction selon besoins.</li> </ol>

<b>Profil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérience pertinente en restauration</li> <li>• Créativité</li> <li>• Polyvalence – capacité d'adaptation</li> <li>• Sens des responsabilités</li> <li>• Autonomie et leadership</li> <li>• Attitude positive</li> <li>• Communication</li> <li>• Structure et sens de l'organisation</li> <li>• Volonté de s'épanouir et d'évoluer au sein d'une équipe</li> </ul>
<b>Superviseur de</b>	Cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs
<b>Conditions</b>	Taux horaire : à partir de 15,20\$ selon expérience Convention de partage des pourboires en cuisine

**Pour soumettre votre candidature :**

[rh@monastere.ca](mailto:rh@monastere.ca)

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées.