

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.

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

Profil	<ul style="list-style-type: none"> • 2 années d'expérience en cuisine • Créativité • Polyvalence – capacité d'adaptation • Sens des responsabilités • Autonomie et leadership • Attitude positive • Communication • Structure et sens de l'organisation • Volonté de s'épanouir et d'évoluer au sein d'une équipe
Superviseur de	Cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs
Conditions	Taux horaire : à partir de 15,20\$ selon expérience Convention de partage des pourboires en cuisine

Pour soumettre votre candidature :

rh@monastere.ca

Seules les personnes invitées en entrevue seront contactées.