Poste à combler
Chef de partie

Étant le plus grand spa en Amérique du Nord, le Nordik Spa-Nature a comme mission d'améliorer la santé et le bien-être de ses invités en leur procurant une expérience stimulante et ressourçante grâce aux bienfaits de la thermothérapie, de la massothérapie et ce, en parfaite symbiose avec la nature.

Les employés du Nordik Spa-Nature s'engagent à respecter nos valeurs d'entreprise :

- Responsabilité
- Engagement
- Respect
- Intégrité
- Esprit d'équipe

Principales Fonctions :

Le titulaire, sous le superviseur du Chef et Sous-chef, se voit attribué la responsabilité de la gestion organisationnelle quotidienne des cuisines. Le respect de la standardisation, la planification des tâches, la sécurité et la productivité de son équipe. Travaillant conjointement avec les cuisiniers et les plongeurs, il agit à titre de motivateur et de leader pour assurer le bon rendement des différentes cuisines et de leur maintien au niveau de l'hygiène et de la salubrité.

Description de tâches :

- Respecter une standardisation organisationnelle pour chacune des cuisines et assurer son implantation quotidiennement;
- Assurer le bon déroulement des tâches dans le respect des consignes quotidiennes et permanentes (constances, qualité, standardisation,

procédures et sécurité);

- Participer à l'élaboration des commandes des produits et des aliments et vérifier ces commandes lors des réceptions. Communiquer tous inexactitudes ou problématiques;
- Vérifier l'état de l'équipement et des appareils sur une base régulière;
- Vérification quotidiennement de les frigos et assurer une rotation efficace des aliments;
- Vérifier que tous les produits sont identifiés et datés;
- Conserver une copie officielle et à jour des menus, recettes et photographies des plats;
- Être présent et participer aux réunions de département;
- Communiquer les problèmes reliés aux tâches et soumettre des recommandations pour améliorer le rendement, la qualité ou autres mesures de performance ou de sécurité;
- Communiquer tout manque au niveau de l'équipement (matériel pour la cuisson, vaisselle, ustensiles, etc.);
- Effectuer la planification et la mise en place du plan de travail quotidien;
- Élaborer et préparer les sauces, potages et garnitures;
- Préparer les mets chauds et froids selon les directives;
- Superviser le montage des assiettes selon les normes et directives communiquées;
- Préparer, manipuler et cuire les aliments selon les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Assurer un certain contrôle qualitatif et quantitatif de la production en cuisine;
- Établir une bonne communication et une synergie avec l'équipe entière;
- Assurer la satisfaction du client;
- Travailler en collaboration avec la Chef des cuisines et le Sous-chef quant aux l'élaboration de nouveaux menus;
- Participer à la gestion des inventaires perpétuels et mensuels.

Exigences du poste :

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine ou diplôme en cuisine d'établissement ou l'équivalent ;
- Minimum 2 ans en tant que Cuisinier ;
- Accréditation en hygiène et salubrité des aliments ;
- Accréditation en manipulation d'aliments ;
- Expérience dans un poste de supervision ;
- Bilinguisme (français et anglais) ;
- Connaissances en informatique (Suite Microsoft) ;
- Bonne communication et capacité à guider et motiver une équipe de travail ;

- Autonomie, souci du détail, anticipation des besoins et bonne productivité ;
- Capacité à entretenir de bonnes relations avec les fournisseurs, clients et employés.

Salaire :

Selon l’échelle salariale en vigueur plus avantages sociaux reliés au Nordik Spa-Nature.

Horaire de travail :

Horaire variable.

Pour postuler :

Veuillez remplir notre questionnaire de demande d'emploi I-Recrutement dans notre page carrière.