HÔTEL-MUSÉE
PREMIÈRES NATIONS

Un environnement de travail unique et chaleureux. Une entreprise en pleine expansion reconnue pour son raffinement. Un milieu établi au cœur de la nature riche en culture et en histoire. C'est notre engagement.

《 De notre passion à la vôtre, le plaisir au travail est la pierre angulaire de notre quotidien. 》

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN

PREMIER CUISINIER

SOMMAIRE DU POSTE

Le premier cuisinier sous la supervision directe du chef exécutif et des sous-chefs et travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est de préparer les aliments et les repas et assurer le service en cuisine.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Apporte un support au sous-chef dans les diverses tâches pour assurer le bon déroulement des opérations;
- Veiller au bon fonctionnement des opérations en l'absence du chef ou des sous-chefs;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- Prévoir les items nécessaires au bon déroulement du service;
- Préparer et assaisonner les viandes, poissons, et autres aliments;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments;
- Élaborer et finir les sauces, potage et garnitures;
- Monter les assiettes selon les normes et standards;
- Voir à mentionner au chef et sous-chefs les achats nécessaires et ce à tous les jours;
- Voir à la rotation des aliments;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé;
- Superviser les aide-cuisiniers dans leurs diverses préparations;
- Porter une attention particulière aux allergies alimentaires et les traiter de façon sérieuse.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Détenir un diplôme en cuisine d'établissement et une certification en hygiène et salubrité (plusieurs années d'expériences au sein d'établissements reconnus pourront être considérées en l'absence de formation);
- Minimum de 2 ans d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, capable de prendre des initiatives et qui a le sens de l'organisation;
- Posséder un grand souci du détail;
- Apte à travailler sous pression;
- Être disponible de jour, de soir, en semaine et la fin de semaine.

Début d'affichage : 3 novembre 2025 | Fin d'affichage : 17 novembre 2025

La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.

Nous joindre

rh@hmpn.ca

5 Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0