

Responsable de cuisine



Le Club de golf Lotbinière, un chef de file de la grande région de Québec avec son parcours de 27 trous offrant un service complet de restauration apprécié des membres, des invités et de sa clientèle corporative, est à la recherche d'un(e) responsable de cuisine en vue de la prochaine saison. Situé à Saint-Gilles, à 15 minutes des ponts, le club possède un restaurant de 150 places et des salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes.

Principales fonctions :

- ✓ Superviser et coordonner les activités de la cuisine et du personnel chargé de préparer les aliments
- ✓ Préparer une cédule hebdomadaire de la production des aliments
- ✓ S'assurer d'avoir le personnel suffisant selon les activités de chaque semaine et déterminer l'horaire de travail de chacun
- ✓ Gérer les approvisionnements en denrées alimentaires : déterminer les besoins en nourriture, effectuer les commandes, vérifier les prix, etc.
- ✓ Gérer la réception de ces marchandises : vérifier l'état et l'exactitude des produits
- ✓ Assurer une rotation des stocks
- ✓ Réaliser l'inventaire périodique
- ✓ Concevoir et élaborer les différents menus, en collaboration avec le directeur de la restauration
- ✓ Vérifier la standardisation des recettes et des méthodes de travail
- ✓ Faire un contrôle périodique des portions et appliquer les mesures correctives au besoin
- ✓ Former les nouveaux employés en cuisine
- ✓ Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail, en cuisine et au casse-croûte, des chambres froides et du rangement des denrées sèches et garder les lieux propres et impeccables
- ✓ Voir à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail
- ✓ Responsable de la préparation des menus pour les banquets et événements

Qualités et aptitudes recherchées :

- ✓ Diplôme en cuisine d'un établissement d'enseignement reconnu : un atout
- ✓ Expérience en gestion d'une cuisine
- ✓ Posséder une attitude professionnelle et faire preuve d'un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné

Conditions d'emploi :

- ✓ Temps plein (avril à décembre) et sur appel (janvier à mars)
- ✓ Horaire de travail flexible : En moyenne, 40 heures par semaine réparties sur 5 jours. La fin de votre journée se terminera rarement après 20h00. Deux jours de congé consécutifs
- ✓ Salaire compétitif (selon expérience) + prime banquets
- ✓ Ambiance de travail axée sur le plaisir au travail et la franche camaraderie
- ✓ Uniformes fournis
- ✓ Escomptes spéciaux à la boutique et au restaurant du Club et accès illimité au terrain d'exercice
- ✓ Brunchs gratuits

Date prévue d'entrée en fonction : 1^{er} mars 2025

Pour postuler : <http://www.golflotbiniere.com/pages/joignez-vous-a-notre-equipe>

Ou contactez : Jean Lyonnais, directeur de la restauration
418-888-4653 poste 109 ou jeanlyonnais@golflotbiniere.com