

COMPLEXE JULIE QUILLES (CJQ)

Titre d'emploi : Cuisinier.ière responsable

Nature du travail : Le poste de cuisinier.ière responsable est un poste alléchant au Complexe Julie-Quilles. La personne est responsable d'offrir un service à la clientèle impeccable et conserver un environnement de travail immaculé en tout temps.

- Le/La cuisinier.ière est la personne ressource pour le service de restauration et doit accueillir et servir la clientèle de manière souriante, courtoise et polie;
- Le/La cuisinier.ière doit préparer des menus du jour en lien avec les préférences de sa clientèle;
- Le/La cuisinier.ière est responsable d'opérer un fond de caisse, de percevoir les revenus auprès des clients et d'en faire la gestion.

Tâches et responsabilités :

- Saluer les clients de façon polie, dynamique et professionnelle, autant à leur arrivée au comptoir qu'à leur départ.
- Prendre les commandes des clients de manière efficace et rapide.
- Avoir une bonne connaissance du système informatique.
- Prendre les paiements de manière sécuritaire et précise. Vérifier et balancer son tiroir-caisse en tout temps.
- Exécuter la préparation des commandes selon la méthode établie par le CJQ, de façon rapide et propre. Toujours respecter toutes les normes de propreté et d'hygiène.
- Préparer des menus du jour au goût de la clientèle, de même que les repas pour les événements spéciaux.
- Faire les commandes aux fournisseurs. Au moment de la réception, vérifier la conformité des commandes.
- Faire les listes d'achat de denrées alimentaires en bénéficiant des spéciaux.
- Faire le contrôle de l'inventaire.
- Assurer la formation des nouveaux employés lorsque requis.
- S'assurer de la propreté des lieux, le coin restaurant, de même que l'état général de la salle en tout temps. Ceci implique entre autre de nettoyer les comptoirs, tables, chaises et faire la tournée des allées pour récupérer la vaisselle, de même qu'effectuer le lavage et le rangement de la vaisselle, des ustensiles et des divers équipements de cuisine.
- S'assurer du bon fonctionnement des outils de travail et faire des inspections routinières afin de détecter et prévenir les pannes.
- Aider au service lors de banquet lorsque requis.
- Faire preuve d'initiative afin d'améliorer le rendement et le service à la clientèle.
- Promouvoir le service de restauration du CJQ.
- Maintenir un niveau de connaissances élevé du fonctionnement du CJQ.
- Maintenir une relation étroite avec les membres des autres départements afin de leur fournir une aide si nécessaire.
- Respecter les règles, procédures et les politiques générales de l'entreprise.
- Travailler selon les normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Qualifications : Le CJQ s'attend à ce que le/la cuisinier.ière responsable possède/soit:

- Des habiletés en service à la clientèle; être souriant.e et dynamique;
- Des habiletés dans le service des aliments;
- Des habiletés dans la préparation des aliments;
- De bonnes aptitudes en planification;
- La capacité d'entretenir son milieu de travail à des standards très élevés;
- De bonnes aptitudes en relations interpersonnelles, en résolutions de conflits et en négociations;
- Autonome, responsable et avoir le sens de l'initiative. Avoir un bon jugement;
- Une capacité d'apprentissage rapide et une bonne mémoire;
- De bonnes aptitudes en gestion du temps et en gestion organisationnelle. Capacité à composer simultanément avec plusieurs priorités;
- Excellente capacité à communiquer à haute voix et par écrit.