

## Chefs de Cuisine

### Sommaire du poste

---

**Référence du poste :** Chef.cuis

**Horaire de travail :** 40 heures semaines

**Nombre de poste(s) à combler :** 14

**Quart de travail :** Jour, Soir, Nuit

**Salaire :** 15 \$ / heure

### Présentation

---

Nous cherchons des Chefs de Cuisine pour nos 7 restaurants :

- Bravi
- Paolo Gattuso
- Le White Rabbit
- Sogen
- Charbois Rouge
- Allo Mon Coco
- Lupo

### Description

---

À titre de **Chef de Cuisine** vos principales responsabilités seront de planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de la cuisine en vue d'assurer le rendement du service et la qualité des repas servis à la clientèle de l'établissement. Vous aurez comme tâche :

- Établir les menus du restaurant
- Créer de nouvelles recettes selon les influences culinaires déterminées
- Effectuer la préparation et la cuisson des mets
- Assurer la qualité des plats préparés
- S'assurer que les méthodes de travail en matière d'hygiène, salubrité et en santé et sécurité respectent les plus hauts standards
- Gérer l'achat et la négociation des aliments pour la préparation des mets
- Gérer le personnel de cuisine et en service
- Effectuer la gestion des inventaires
- Faire une gestion efficace pour minimiser les pertes
- Évaluer et contrôler les coûts de production;

## Exigences

### Niveau d'études

DEP / BTS

### Années d'expérience

+ 2 ans

### Langues écrites

Français : Avancé

### Langues parlées

Français : Avancé  
Anglais : Intermédiaire  
(atout)

## Compétences recherchées

- BTP ou BTS en Cuisine
- Minimum de 2 ans d'expérience comme sous-chef et/ou chef de cuisine
- Expérience en Grillade et/ou Cuisine Italienne et/ou Cuisine Japonaise
- Avoir du leadership et de l'expérience en gestion de personnel.
- Avoir de la flexibilité au niveau de l'horaire de travail.
- Être en mesure de travailler debout pendant de longues heures.
- Capacité de travailler sous pression.
- Esprit d'équipe.
- Soucieux du détail et professionnel.

## Avantage

- Possibilités d'emploi pour conjoint(e)

### Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à [recrutement@sded.ca](mailto:recrutement@sded.ca)

**Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :**

**Référence du poste : Chef.cuis**