



Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. *Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

## Hôtel-Musée Premières Nations Offre d'emploi Premier cuisinier

**Département :** Restauration

**Type d'emploi :** Temps plein, quart de soir

**Entrée en fonction :** le plus tôt possible

**Salaire :** 15.00\$ de l'heure

Le premier cuisiné est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs.

### 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

- Diplôme de cuisine d'établissement et certification en hygiène et salubrité sont prérequis;
- Minimum de 1 à 2 années d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel, et expérience en service du soir;
- Nous cherchons une personne autonome, dynamique, polyvalente, capable de prendre des initiatives et qui a le sens de l'organisation;
- Attention portée aux détails;
- Apte à travailler sous pression.

Seuls les candidats et candidates ayant l'expérience requise et répondant aux exigences du poste seront convoqués en entrevue. La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat. Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae et une lettre de présentation à l'attention de :

Directrice des opérations et des ressources humaines  
Hôtel-Musée Premières Nations  
5, Place de la rencontre  
Wendake (Québec) G0A 4V0  
Télécopieur : 418-847-2903

Courriel : [nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca](mailto:nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca)

Date de l'affichage : 23 avril 2018

Fin de l'affichage : 6 mai 2018