

PROFIL DE POSTE : Concepteur de plaisirs gustatifs (chef cuisinier)

Tu adores cuisiner, et tu aimes épater ton entourage avec tes idées de recettes. En plus de superviser la production culinaire, tu assures la gestion des réserves et ingrédients disponibles, et de ton équipe d'artistes-gastronomes (aides-cuisiniers), en plus d'effectuer le contrôle de la qualité. Planification, organisation, créativité et passion coulent dans tes veines!



Mon attitude et mes comportements au travail

J'ai à cœur la satisfaction des clients – Je communique avec diplomatie et je m'assure de la satisfaction du client en ciblant son besoin, et en le comblant le plus rapidement possible. *Chaque client est une priorité!*

Je suis respectueux – J'accueille le client respectueusement, de façon polie, et avec le sourire. Je traite mes collègues et supérieurs avec égard. *Avec le sourire, c'est toujours plus agréable!*

Je travaille en équipe – Ce n'est pas parce qu'on ne peut pas se serrer la main, qu'on ne va pas se serrer les coudes! Je travaille en collaboration avec les autres membres de l'organisation. Je partage mes connaissances, et j'utilise celles des autres dans le but commun d'atteindre les objectifs. *L'entraide nous rend plus efficaces!*

Je suis responsable – J'ai la capacité de prioriser mes tâches les plus importantes. Je structure efficacement mon horaire de façon à respecter les échéances. *Je suis réglé au quart de tour!*

Je suis polyvalent – Je suis en mesure d'effectuer plusieurs types de tâches, et je m'intéresse à ce que font mes collègues. On s'entend, chez nous, ce n'est pas le travail qui manque, et je pourrais être appelé en renfort à l'occasion. *L'ouverture d'esprit au service de l'organisation!*

Je fais preuve de rigueur – Je prends mon travail au sérieux, et je sais que toute tâche qui mérite d'être faite mérite d'être bien faite. *Je n'ai qu'une seule parole!*

Je suis fier de travailler ici – Je parle en bien de mon organisation et de mon employeur. Si quelque chose me tracasse, je ne garde pas ça pour moi, et j'en discute avec mon directeur. Je n'aime pas le goût amer. *Un pour tous, et tous pour un!*

Je manifeste mon leadership – Être un leader, c'est diriger dignement une équipe, et c'est aussi savoir écouter. Je respecte le point de vue des autres, tout en ayant de bonnes habiletés de mobilisation. *Mes collègues ont envie de me suivre!*

C'est quoi la job?

La gestion de la popote : ta spécialité!

- La cuisine, c'est TON terrain de jeu! Tu planifies les besoins, commandes et prépares les aliments, et réalises les recettes. Tu as du pain sur la planche!
- Tu veilles à ce que tous les mets offerts soient attrayants. Tu ne sers aux clients que ce que tu mangerais toi-même, et tu offres de la diversité et de la qualité.
- Tu délègues les tâches de la journée aux artistes-gastronomes de façon à gagner en efficacité. Tu instaures une bonne rotation des corvées pour que ce soit équitable et agréable pour tous. Personne n'aime se taper les jobs les plus ennuyantes. Ici, on a du *fun!*
- Mots d'ordre : efficacité et sécurité. Tu t'assures que la cuisine est bien organisée et sécuritaire en tout temps. Un accident est si vite arrivé!
- La sécurité alimentaire, c'est sérieux! Aucun laisser-aller sur l'hygiène, on ne niaise pas avec ça! Tu t'assures d'appliquer et de faire respecter les procédures et les normes à la lettre.
- Une bonne organisation est la clé pour être efficace! Tu t'assures que les repas sont prêts à l'heure prévue pour servir les clients affamés.

Le service à la clientèle : l'affaire de tous!

- En tant que concepteur de plaisirs gustatifs, tu te dois de traiter les clients aux petits oignons. Tu les écoutes attentivement, et tu leur fais des suggestions de produits en fonction de leurs goûts et de leurs besoins.

Toutes autres tâches connexes qu'on aurait oublié d'écrire ici.

**Le genre masculin est utilisé uniquement pour alléger le texte.*

**Exigences de l'emploi et informations générales****Formation et expérience**

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine.
- Expérience en tant que cuisinier.
- Toute autre combinaison de formation et d'expérience jugée pertinente.

Compétences

- Excellente dextérité manuelle.
- Leadership.
- Sens de l'organisation et de la collaboration.
- Initiative et autonomie.
- Amabilité et entregent.
- Bonnes aptitudes de communication.
- Bon sens de l'observation.

Conditions particulières

- Travail debout.
- Disponibilité les soirs et la fin de semaine.