

# VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE



## **CUISINIER**

### **Description**

Sous la supervision du Chef cuisinier, le titulaire de ce poste à comme fonctions premières de participer et aider au bon déroulement du service et de la mise en place et de la préparation des plats. Lors de l'absence du Chef cuisinier, il doit s'assurer de l'exécution des repas pour tous les événements de l'établissement.

le cuisinier produit les mets servis dans l'établissement en respectant les critères de qualité, sans nécessairement avoir à faire preuve de créativité.

### **Rôle et responsabilités :**

Participer au bon déroulement du service en préparant les plats relevant de sa partie.

Aide au bon déroulement du service en assistant l'équipe de cuisine dans son travail et/ou en préparant des plats.

Veille à conserver son plan de travail et sa mise en place propre et organisé selon les standards établis

Veille à respecter les règles d'hygiène et de travail.

Doit se conformer aux exigences du chef cuisinier

Préparer les aliments : les fonds et sauces, les potages, les plats à base de viande ou de volaille, les plats à base de pâtes, farinages et œufs, les plats à base de crustacés et de poissons, les plats à base de légumes et fruits, les desserts de base

Communiquer avec les différents fournisseurs de service

Respecter les différentes consignes, directives ou politiques de l'entreprise.

Exécuter toute autre tâche requise par son supérieur immédiat.

## **Compétences et qualifications**

Détenir un diplôme professionnel en cuisine d'établissement

Minimum de 3 à 5 années d'expérience en fine gastronomie

Doué à la préparation des aliments

Habile au montage d'assiettes

Capacité de gérer les priorités et de travailler sous pression

Habilités marquées pour la communication et le travail d'équipe

Grande disponibilité et flexibilité au niveau de l'horaire de travail.

Capacité de travailler en équipe et de collaborer avec les différents services

## **Condition de travail**

Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de longues heures debout et de porter de lourds plateaux ou de la vaisselle. Travail qui peut s'effectuer sous pression.

**Qualités personnelles :** Bonne forme physique, rapidité d'exécution, tolérance au stress, aptitude à travailler en équipe, suivre des directives, autonomie, sens de l'initiative, sens de l'organisation, polyvalence.