

OFFRE D'EMPLOI: CHEF CUISINIER

Reformar est à la recherche d'un chef cuisinier remplaçant, pour opérer principalement à bord du navire le Coriolis II. Sous l'autorité du Capitaine, le chef cuisinier est responsable de planifier, d'organiser et d'exécuter les trois repas par jour à bord du navire ainsi qu'être responsable du service d'hôtellerie. Si ce poste vous intéresse, veuillez faire parvenir votre C.V. en cliquant sur le bouton postuler.

RESPONSABILITÉS

Vos responsabilités incluent les tâches suivantes:

- Créer des menus variés et servir les repas aux membres de l'équipage et aux clients du navire;
- Faire l'achat de produits et assurer la bonne gestion des inventaires;
- S'assurer de la qualité et de la présentation de la nourriture;
- S'assurer de la conformité des règles d'hygiène, de salubrité ainsi que de la santé et de la sécurité au travail;
- Responsable du bon déroulement du département de la cuisine;
- Assurer une conservation optimale des produits en éliminant les opportunités de gaspillage;
- Effectuer toutes autres tâches connexes à la demande de son supérieur immédiat.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Bonnes aptitudes en cuisine;
- Imaginatif et créatif;
- Débrouillardise;
- Autonomie;
- Capacité à régler des problèmes inhérents;
- Polyvalence.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Temps plein et saisonnier;
- Adhésion au programme REER.

EXIGENCES ET FORMATION

- Une formation en cuisine et/ou de l'expérience pertinente;
- Bilinguisme;
- Certificat d'aptitude de sécurité de base STCW;
- Certificat du personnel du navire ayant des responsabilités en matière de sureté;
- Certificat médical de la marine;
- Des atouts;
 - o Certificat d'hygiène et de salubrité de la MAPAQ;
 - o Certificat de cuisinier de navire de Transport Canada.