

Cuisinier diplômé Auberge des Gallant	JOURNÉES QUÉBEC
	Mission Paris, décembre 2023

CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP)

6322* Cuisiniers diplômés ou expérimentés/cuisinières diplômées ou expérimentées

Si vous êtes un passionné de la gastronomie et rêvez de mettre en valeur les produits du terroir québécois, nous avons la position idéale pour vous! Nous recherchons un **CUISINIER** talentueux pour rejoindre notre brigade dévouée et participer à l'exécution de plats d'exception.

Épaulée par une équipe talentueuse et dynamique, la famille Gallant s'assure depuis 1972 de créer des expériences mémorables. Récipiendaires de nombreux prix et distinctions, l'établissement de renom et ses propriétaires se distinguent au Québec.

Domaine enchanteur au cœur de la nature québécoise, l'Auberge des Gallant charme ses visiteurs et ses employés. Laissez-vous séduire par un environnement de travail à couper le souffle tout en étant à proximité de Montréal et d'Ottawa!

L'Auberge des Gallant offre d'excellentes options de restauration, incluant une sucrerie (cabane à sucre). Ses salles de réception sont très actives pour les mariages, les réceptions d'affaires et les banquets. L'établissement offre une cuisine régionale classée 5 étoiles par le *Guide Debeur* (classement gastronomique et vinicole québécois). Le chef propose jour après jour une expérience gastronomique ponctuée de saveurs des produits régionaux. Pour accompagner ses plats, la carte renommée du sommelier est conçue dans l'unique espoir de satisfaire les épicuriens et les amateurs de bons vins.

ASPECTS TECHNIQUES DE LA FONCTION

La cuisine de l'auberge privilégie le renouvelé et les produits de saisons. Les cuisiniers se voient confier l'importante responsabilité de créer une expérience culinaire exceptionnelle pour les clients. Les compétences recherchées permettent l'exécution des tâches suivantes :

Préparation culinaire : La préparation des ingrédients locaux est une étape cruciale. Le cuisinier découpe, épluche, hache et cuisine ces produits pour créer des plats savoureux. Il veille à ce que chaque ingrédient soit utilisé de manière optimale.

Gestion des stocks : La gestion des stocks est essentielle pour maintenir la fraîcheur des produits. Le cuisinier doit surveiller les inventaires, veiller à la rotation des produits et s'assurer de réduire les pertes.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Le cuisinier doit maintenir un environnement de travail propre et respecter les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité. Cela inclut le stockage adéquat des produits pour éviter toute contamination.

Collaboration en cuisine : Le travail d'équipe de la brigade assure un environnement de travail stimulant et rigoureux. Cette collaboration s'opère avec le chef de cuisine, les commis et le personnel de salle assurant ainsi un service gastronomique fluide et optimal.

Présentation artistique : Le cuisinier doit veiller à ce que chaque plat soit conforme aux attentes et une présentation soignée fait partie intégrante de l'expérience culinaire.

Innovation constante : Le cuisinier doit rester à l'affût des nouvelles tendances culinaires, des techniques de cuisson et des combinaisons d'ingrédients pour soutenir la réflexion du chef afin continuer à surprendre et à satisfaire les clients.

ASPECTS COMPORTEMENTAUX À DÉMONTRER

COMPÉTENCES EXIGÉES

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.).
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité.
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre.
- Tolérance au stress.
- Connaissances culinaires de base.
- Connaissance du vocabulaire de la cuisine.
- Connaissance des allergies alimentaires.
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en simultané (multitâches).
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé.
- Sens du goût et de l'odorat développés, ainsi qu'une bonne vue.

COMPÉTENCES QUI CONSTITUERAIENT UN ATOUT

- Leadership, débrouillardise et capacité de prise de décisions rapide.
- Capacité d'analyse et de visualisation des possibilités.
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation.
- Capacité à communiquer facilement et rapidement l'information.
- Aptitude pour les mathématiques (calcul des quantités, proportions, etc.).
- Permis de conduire est un atout important pour ses déplacements personnels.

EXIGENCES ACADÉMIQUES ET EXPÉRIENCE À DÉTENIR

FORMATIONS REQUISES

Diplôme d'études professionnelles en cuisine, restauration ou hôtellerie requis. (Certificat d'aptitude professionnelle en Cuisine (CAP) ou autres diplômes et certifications liés à la cuisine en hôtellerie en France, tels que le Brevet professionnel (BP) Cuisine.

CERTIFICATIONS

La certification en hygiène et salubrité du Québec sera offerte au candidat lors de son arrivée.

NOMBRE D'ANNÉES D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE DEMANDÉ

2 ans d'expérience demandés ou selon les études

EXIGENCES LINGUISTIQUES

	Français	Anglais
Parlé	Intermédiaire	Débutant
Compréhension orale	Intermédiaire	Débutant
Écrit	Intermédiaire	Aucune
Lu	Intermédiaire	Aucune

RÉMUNÉRATION ET CONDITIONS DE TRAVAIL

RÉMUNÉRATION

Le salaire horaire selon l'expérience entre 17 \$ et 21 \$ (2 720 \$ à 3 360 \$ brut mensuel).

Autres avantages :

- 2 semaines de vacances
- 8 jours de congés fériés
- Rabais sur les soins et les chambres pour les employés et les familles
- Repas inclus pour les quarts de travail
- Soutien au logement – assistance pour trouver logis ou hébergement temporaire lors de l'arrivée à l'Auberge

HORAIRE DE TRAVAIL

- 5 jours par semaine – fin de semaine
- Horaires de travail de 8 heures
- Quarts de jour et de soir
- Heures supplémentaires majorées
- Poste non syndiqué