



OFFRE D'EMPLOI – Cuisinier.ère

*La Trappe à Fromage
200, rue Bellehumeur, Gatineau*

À propos

En Outaouais, La Trappe à Fromage est l'adresse incontournable pour les amateurs de fromages et de produits locaux. Avec une sélection de plus de 300 fromages, nous avons de quoi ravir tous les palais. Depuis nos débuts avec seulement 2 employés, nous sommes fiers d'être passés à une équipe de plus de 100 personnes et de compter 7 succursales à travers la magnifique région de l'Outaouais : Aylmer, Hull, Gatineau (2 succursales), Masson-Angers, Chelsea et Val-des-Monts.

Et parce qu'on aime faire découvrir nos fromages de toutes les façons, nous sommes maintenant fiers de proposer un menu complet de casse-croûte et une crèmerie dans nos deux succursales de Gatineau, situées sur le chemin Industriel et la rue Bellehumeur.

Travailler à la Trappe à Fromage, c'est participer activement à la réussite de notre entreprise et au rayonnement de l'industrie agroalimentaire en Outaouais.

Vous travaillerez dans un environnement stimulant et dynamique avec des équipes passionnées qui ont votre bien-être au cœur de leurs priorités.

Vous êtes un brin gourmand, épicurien et vous avez une motivation contagieuse? Nous voulons vous rencontrer!

Ce que vous ferez :

Le/la cuisinier(ère) occupe un rôle central dans notre mission d'offrir un service de restauration mémorable. Grâce à ses connaissances en cuisine, il/elle contribue activement à la préparation de nos produits. Sous la supervision du/de la chef(fe), sa mission principale est de préparer et servir des produits impeccables, conformes aux standards de qualité de la Trappe à Fromage.

Responsabilités

Préparation des aliments

- Préparer, cuire et assembler les plats selon les recettes et les standards établis.
- Assurer la qualité, la présentation et la constance des produits servis.
- Respecter les portions, les méthodes de préparation et les temps de cuisson.
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Organisation et mise en place

- Préparer les stations de travail avant le service.
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé.

Production et efficacité pendant le service

- Travailler efficacement durant les périodes d'achalandage.
- Coordonner son travail avec les autres membres de la brigade.
- S'assurer que les commandes sont préparées rapidement et correctement.

Hygiène et salubrité

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Appliquer les procédures de manipulation et de conservation des aliments.
- Nettoyer les équipements, surfaces de travail et aires de cuisine.

Gestion des produits et inventaire

- Participer à la rotation des produits.
- Signaler les produits manquants ou non conformes.
- Contribuer à réduire les pertes et le gaspillage alimentaire.

Travail d'équipe

- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un service efficace.
- Soutenir les autres membres de l'équipe lorsque nécessaire.
- Contribuer à maintenir une ambiance de travail positive et professionnelle.

Compétences recherchées

- Bonne connaissance des techniques de cuisine
- Rapidité d'exécution et bonne gestion du stress
- Sens de l'organisation et autonomie
- Souci du détail et de la qualité
- Capacité à travailler en équipe

Exigences

- Expérience en cuisine ou en restauration (minimum 2 ans)
- Disponibilité soir et fin de semaine (doit être disponible de 14 h à 21 h)

Pour postuler : trappecuisine@trappeafromage.com