

## Description de poste

### CHEF CUISINIER – CHEF CUISINIÈRE

Le Centre musical CAMMAC est un organisme à but non lucratif fondé en 1953 situé à Harrington, dans les Laurentides. En plus d'offrir, pendant la période estivale, 8 semaines de camps musicaux à des musiciens amateurs de tous les âges, CAMMAC loue ses salles et chambres à divers organismes et entreprises durant le reste de l'année.

CAMMAC opère une cuisine et une cafétéria à l'année longue et est membre de l'Association restauration Québec (ARQ).

#### Sommaire du poste

Comme chef-cuisinier, vous dirigez l'ensemble des opérations de la cuisine. Vous êtes responsables des achats, de la gestion du personnel et l'organisation des postes de travail. Vous devez également assurer le contrôle des standards de production et de la qualité des plats. Vous êtes également responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de salubrité alimentaire.

#### Responsabilités

- Responsable des achats de denrées auprès des fournisseurs
- Gérer les inventaires, minimiser les pertes et surveille les prix des fournisseurs
- Responsable des embauches de personnel en collaboration avec la direction générale
- Responsable de la formation du personnel sous sa supervision
- Superviser la brigade et être en mesure de travailler à tous les postes
- Responsable d'intégrer et de respecter les contraintes d'allergies, intolérances et particularités alimentaires
- Responsable du suivi des standards & du contrôle de la qualité
- Responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (MAPAQ)
- Être en mesure de fournir des rapports détaillés lorsque requis
- Faire l'entretien ménager des aires communes sous sa responsabilité (avec l'assistance de son équipe)
- Travailler à l'élaboration de nouveaux plats
- Effectuer la planification des menus et les consigner aux dossiers

#### Exigences

- Diplôme en cuisine ou un minimum de 10 ans d'expérience dans un poste similaire
- Bonne maîtrise du français et anglais, le bilinguisme est requis
- Avoir du leadership et de l'expérience en gestion de personnel
- Avoir de l'expérience en cuisine de gros volume, un atout important
- Avoir de la flexibilité au niveau de l'horaire de travail
- Être en mesure de travailler debout pendant de longues heures
- Capacité de travailler sous pression
- Esprit d'équipe
- Soucieux du détail et professionnel

#### Renseignements complémentaires

Les horaires peuvent varier soit de jour, de soir et de fin de semaine. Il se peut que vous deviez travailler un quart de travail double avec une pause entre les deux.

### **Avantages**

- 4 semaines de vacances dès l'an 1 (incluant fermeture pendant la période des fêtes)
- Contrat de 2 ans, renouvelable
- Flexibilité d'horaire selon les besoins des clients, des réservations et des travaux

**Heures de travail :** 40 heures par semaine, poste permanent, temps plein, annuel

**Lieu de travail :** Harrington, Québec

**Taux horaire :** 51 396\$ à 63 211\$ par année, selon les compétences, bonification possible

**Début de l'emploi :** le plus tôt possible

**Information de contact :** [rh-hr@cammac.ca](mailto:rh-hr@cammac.ca)

\*Le masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte, le poste est offert également aux femmes et aux hommes

Ce poste relève de la direction générale.