

Canaxor Immobilier Inc. est à la recherche de candidats au poste de :

Cuisinier à la chaîne

Lieu : Complexe sportif Bell
8000 boul. Leduc, Brossard (QC)

Date de début d'emploi : Automne 2009

Statut : Temps partiel régulier, soir et fin de semaine (16 hres à 28 hres / semaine)

Profil de la compagnie

Canaxor Immobilier Inc., société par action chargé de la gestion et l'exploitation commerciale du Complexe Sportif Bell qui comprends entre autres, un centre d'entraînement destiné au club de hockey Les Canadiens de Montréal, un terrain de soccer intérieur, un aréna comprenant deux (2) surfaces de glace, un volet commercial comprenant la restauration, un centre de conditionnement physique, la boutique des Canadiens et une clinique de physiothérapie. En plus de desservir de nombreux clients utilisateurs des services, surfaces de jeu et commerces, Canaxor Immobilier aura comme principal locataire, la ville de Brossard et ses organismes désignés.

Sommaire de la fonction

Les cuisiniers préparent et font cuire de nombreux aliments.

Champs d'intérêt

Travailler dans la restauration et le service à la clientèle
Travailler manuellement

Principales responsabilités

- ? Accueillir les clients, présenter le menu, faire des suggestions et répondre aux questions au sujet des aliments et des boissons;
- ? Laver, éplucher, trancher et détailler les denrées alimentaires en se servant d'appareils manuels et électriques;
- ? Diviser les aliments en portions et les emballer ou les poser directement sur des assiettes pour les servir aux clients, et emballer les aliments à emporter;
- ? Remplir les réfrigérateurs et les comptoirs de salades et garder un dossier des quantités d'aliments consommés;
- ? Pendre les commandes;
- ? Préparer les aliments selon les recettes et maintenir des standards élevés;
- ? Servir les aliments et les boissons commandés;
- ? Recevoir les paiements pour les aliments achetés.
- ? Donner suite aux commentaires des clients et voir à ce que les règles de santé et salubrité soient respectées;
- ? Respecter la confidentialité des renseignements personnels et d'affaires;
- ? Assister le directeur de la restauration et des bars dans tout projet présenté de temps à autres.

Critères de performance et de sélection

Diplôme d'études secondaire (DES) exigé

Langue écrite : Français essentiel, Anglais souhaité

Langues parlées : Français essentiel ; Anglais souhaitable

Expérience : Au moins 3 ans d'expérience dans un rôle similaire

Connaissance sommaire des logiciels d'exploitation en restauration (Quest, Maître d'hôtel...) souhaité

Habilités requises

Manuelles; réception de marchandise, s'il y a lieu, manipulation d'équipements électriques et au gaz,

Intellectuelles ; compréhension rapide des situations, souci du détail, polyvalence

Relationnelles ou de communication ; dynamisme, bonne humeur et sens de l'équipe, respect des autres et grande disponibilité

Attitudes et comportements : autonomie, sens des priorités et initiative, ponctualité, sociable

Rémunération

Salaires à discuter selon l'expérience démontrée. Toutes compétences démontrées avec références seront reconnues.

Pour soumettre votre candidature

Communiquer votre curriculum vitae ainsi que vos attentes salariales à Jean-Nicolas St-Louis par courriel à instlouis@complexesportifbell.com ou par télécopieur au (514) 926-2885

Nous remercions tous les postulants pour l'intérêt démontré envers l'entreprise et avisons que seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

Complexe sportif Bell
8000 boulevard Leduc, Brossard; (Qc) J4Y 0E9
Téléphone: (450) 926-2887 Télécopieur: (450) 926-2885