

Nous recherchons cuisinier traiteur pour poste à temps plein au Québec (Canada)

Votre mission

- ✓ Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- ✓ Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes ...).
- ✓ Peut élaborer des plats, des menus.

Compétences

- ✓ Mettre en marche des équipements de cuisine
- ✓ Préparer des ustensiles de cuisine
- ✓ Préparer un plan de travail
- ✓ Éplucher des légumes et des fruits
- ✓ Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher ...)
- ✓ Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- ✓ Doser des ingrédients culinaires
- ✓ Cuire des viandes, poissons ou légumes
- ✓ Dresser des plats pour le service
- ✓ Conditionner un produit
- ✓ Entretenir un outil ou matériel
- ✓ Entretenir un équipement
- ✓ Entretenir un poste de travail
- ✓ Procédures de conditionnement
- ✓ Production culinaire
- ✓ Gammes de produits alimentaires
- ✓ Contrôle des 4M)
- ✓ Fiches techniques de cuisine
- ✓ Législation alimentaire
- ✓ Modes de conservation des produits alimentaires
- ✓ Chaîne du froid
- ✓ Conditionnement des aliments
- ✓ Procédures de nettoyage et de désinfection
- ✓ Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs ...)
- ✓ Appréciation gustative
- ✓ Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé ...)
- ✓ Utilisation de plaques de cuisson
- ✓ Cellule de refroidissement
- ✓ Modes de cuisson des aliments
- ✓ Procédures de cuisson sous vide
- ✓ Cuisiner des plats pour des enfants
- ✓ Cuisiner des plats pour des personnes âgées
- ✓ Cuisiner des plats pour des personnes médicalisées

- ✓ Préparer les commandes
- ✓ Suivre l'état des stocks
- ✓ Définir des besoins en approvisionnement
- ✓ Types de régimes alimentaires
- ✓ Diététique
- ✓ Contrôler la réception des commandes
- ✓ Stocker un produit
- ✓ Réceptionner un produit
- ✓ Superviser la préparation des produits culinaires
- ✓ Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire
- ✓ Concevoir un menu
- ✓ Élaborer des nouvelles recettes
- ✓ Chiffrage/calcul de coût
- ✓ Former du personnel à des procédures et techniques
- ✓ Coordonner l'activité d'une équipe

Qualités requises

- ✓ Capacité à travailler sous pression
- ✓ Bonne gestion du stress
- ✓ Créativité
- ✓ Bonne résistance physique
- ✓ Bon relationnel
- ✓ Bon gestionnaire
- ✓ Capacité à manager
- ✓ Rigueur
- ✓ Soucis de l'hygiène et de la sécurité

Rémunération et avantages

En fonction des compétences et de l'expérience acquise.