

## **OFFRE D'EMPLOI**

Maestro Culinaire, traiteur exclusif du Centre des congrès de Québec, est présentement à la recherche d'une personne pour occuper le poste de :

### **1<sup>er</sup> cuisinier / 1<sup>re</sup> cuisinière**

En tant que 1<sup>er</sup> cuisinier ou 1<sup>re</sup> cuisinière, vous assisterez le chef exécutif dans la préparation des menus, l'élaboration des recettes, la supervision des commis en cuisine, contrôle de la qualité, etc. De plus, vous serez dans un environnement de travail très agréable avec des possibilités d'avancements.

#### **Qualifications requises :**

- DEP en cuisine.

#### **Exigences particulières et profil recherché :**

- Posséder des connaissances générales de cuisine (ex. : saucier, garde-manger, etc.) ;
- Effectuer la présentation et la décoration des plats ;
- Effectuer le service à la station ;
- Effectuer la cuisson sous-vide ;
- Faire la gestion des allergies ou intolérances alimentaires ;
- Diriger et entraîner le personnel ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Bonne tolérance au stress et sens de l'organisation ;
- Connaissances de base avec la cuisson sous-vide (un atout).

#### **Conditions de travail :**

- Les conditions de travail applicables sont celles prévues à la convention collective en vigueur ;
- Salaire horaire : entre 24,49 \$ à 32,65 \$

**Merci de faire parvenir votre CV à Madame Marie Coulombe à l'adresse :**

**[marie.coulombe@maestroculinaire.ca](mailto:marie.coulombe@maestroculinaire.ca)**