

MAISON DE SOMA

CHEF CUISINIER.ÈRE

Offre d'emploi, dès mai 2023

Poste temps complet, permanent, saisonnier 40h / semaine.

Salaires à discuter selon expérience et implication

RÔLE

Sous la supervision des cofondateurs, effectuer plusieurs tâches de gestion et de production en cuisine, en transformation alimentaire et en planification culturelle. Plus précisément, appliquer les processus de gestion mis en place pour assurer le flow du restaurant, de la buvette agricole et des produits transformés, en plus de concevoir et planifier des menus et des recettes capables de respecter une cuisine de saison qui met en valeur les produits de la ferme.

RESPONSABILITÉS

- Travailler de concert avec les responsables R&D et maraîchage afin de planifier les saisons de culture.
- Créer les menus en fonction du calendrier de récolte.
- Gérer et participer aux opérations en cuisine.
- Superviser le personnel en cuisine et procéder à leur évaluation annuelle.
- Assurer le contrôle qualité des plats cuisinés et produits transformés.
- Gérer l'approvisionnement interne et externe des ingrédients et des produits.
- Diriger la recherche et développement de la transformation alimentaire.
- Créer des fiches recettes détaillées permettant la création de tableaux de valeurs nutritives régies par le MAPAQ.
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Toutes autres tâches connexes.

Nous sommes une ferme agrotouristique bio, située dans la région de Mont-Tremblant. Notre mission est de mettre en valeur la richesse du terroir québécois par l'entremise d'expériences gastronomiques et de produits cuisinés à partir des ingrédients issus de notre production. Nous valorisons l'agriculture de proximité, l'autosuffisance alimentaire ainsi que la cuisine de saison de manière à participer à l'essor d'un modèle alimentaire durable.

APTITUDES ET QUALITÉS

- Créativité, curiosité et passion pour la cuisine de saison.
- Bonne forme, habiletés physiques et endurance à la chaleur.
- Sens des responsabilités.
- Sens de l'observation, minutie et vigilance.
- Capacité à gérer une équipe de travail et à travailler en équipe.
- Bon sens de l'organisation et transparence.
- Débrouillardise et autonomie.
- Adaptabilité et bonne tolérance au stress.
- Fiabilité, attitude positive et respectueuse.

CONNAISSANCES ET FORMATIONS

- Technique en cuisine, en transformation alimentaire ou toute autre formation ou expérience équivalente.
- Connaissance de la Suite Office (atout)
- Connaissance du logiciel Wrike (atout)

EXPÉRIENCE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Plus de 5 ans d'expérience dans un rôle similaire
- Indemnité de vacances.
- Environnement de travail en nature, propre et soigné.
- Disponibilité à travailler des heures supplémentaires, lors des périodes intensives.