

## Voici comment postuler :

Si vous êtes inscrit-e au Collectif, merci de contacter votre conseiller-ère en emploi .

Si vous n'êtes pas inscrit-e au Collectif, contacter **Laura Noyer**: [laura@cfiq.ca](mailto:laura@cfiq.ca) ou par téléphone au 514 374-7999 poste 202

**LE GROUPE  
ANTONOPOULOS**

Nous sommes une entreprise familiale en pleine croissance, qui possède et exploite 5 hôtels-boutiques, 14 concepts de restauration et 2 spas, le tout concentré dans le Vieux-Montréal. Plus de 1200 employés sont au service de nos invités au sein de nos établissements et 60 employés travaillent au siège social. Notre culture d'entreprise, primordiale au succès de notre équipe, met de l'avant notre passion pour l'accueil et le service de nos invités, favorise un esprit d'équipe au travail, et encourage l'audace de faire les choses différemment. Nous attendons de chaque employé d'être des joueurs d'équipe enthousiastes et positifs, ainsi que de partager notre ambition de se démarquer dans un milieu très compétitif.

## CHEF DE PARTIE

Le chef de partie assiste le Chef en exécutant diverses tâches entrant dans la préparation des plats. Il effectue notamment la mise en place de la cuisine, prépare des plats, effectue le montage des assiettes et voit au maintien de la propreté des espaces de travail.

### Fonctions essentielles de l'emploi :

- Effectue la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des plats.
- Effectue la mise en place du poste de travail en prévision des différents services.
- Prépare, cuit et assaisonne les plats en respectant les recettes et en appliquant les techniques adéquates.
- Effectue le montage d'assiette en s'assurant du respect des standards de présentation des plats.
- Entretient les espaces d'entreposage et de préparation des aliments.
- Applique les normes d'hygiène et de salubrité.
- Met en pratique les normes en matière de santé et de sécurité au travail.
- Exécute toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.

### Qualifications et compétences requises :

- DEP en cuisine d'établissement;
- 2 à 3 années d'expérience, idéalement dans un contexte d'hôtellerie;
- Intérêt marqué pour le travail d'équipe;
- Minutie;
- Capacité à bien réagir sous pression;
- Sens de l'organisation.