

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 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.

GARDE MANGER

Le cuisinier garde-manger est garant de la bonne conservation des aliments. Il effectue notamment les vérifications des frigos ainsi que l'approvisionnement de la cuisine et le maintien de la propreté des espaces de travail.

Fonctions essentielles de l'emploi :

- Prise et vérification des températures des frigos;
- Vérification, entreposage et mise en œuvre des réquisitions demandées;
- Respecter et s'assurer de la rotation des produits ainsi que l'identification et que les dates soient bien à jour;
- S'assurer de la propreté et la salubrité de son poste ainsi que les équipements environnent;
- Participer au rangement et à l'entretien des frigos et parties communes;
- Respecter les tableaux de nettoyage quotidien disposé à chaque poste de travail
- Met en pratique les normes en matière de santé et de sécurité au travail;
- Applique les normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les recettes et les standards établis par le chef de cuisine;
- Exécute toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.

Qualifications et compétences requises :

- Expérience significative en cuisine d'établissement;
- Intérêt marqué pour le travail d'équipe;
- Sens de l'organisation;
- Disponible soir et fin de semaine.