

Poste : Chef(fe) de partie #291

Vous aspirez à marier votre excellence culinaire à l'effervescence d'un milieu artistique d'exception ? Offrez-vous un été unique dans un lieu emblématique et faites vivre une expérience gastronomique inoubliable au cœur du Vieux-Port de Montréal.

Notre client, une organisation culturelle de renommée internationale, recherche un(e) chef(fe) cuisinier(ère) passionné(e) et rigoureux(se) pour piloter la cuisine de la cafétéria dédiée aux artistes et aux équipes techniques, avec la possibilité d'étendre votre savoir-faire au prestigieux restaurant VIP.

Votre leadership et votre sens du détail seront essentiels pour sublimer chaque service dans une atmosphère où créativité et rigueur se conjuguent.

Tâches :

- Élaborer des plats selon des standards élevés de qualité et de créativité.
- S'adapter afin de confectionner divers plats en fonction de menus régulièrement renouvelés.
- Maîtriser l'ensemble des techniques de cuisson afin d'assurer une exécution parfaite.
- Préparer les aliments et réaliser différents plats avec rigueur et efficacité.
- Veiller au respect strict des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Effectuer toute autre tâche connexe afin d'assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

Si vous êtes prêt(e) à relever de nouveaux défis, nous voulons vous rencontrer !

Les formes masculines et féminines sont utilisées afin d'alléger le texte.

Les avantages de ce poste :

- Une immersion dans l'univers événementiel et artistique ;
- Un lieu de travail exceptionnel : le Vieux-Port de Montréal, situé à 5 minutes de la station Champ-de-Mars ;
- Repas fournis et café gratuit ;
- L'opportunité de faire rayonner vos talents culinaires dans un contexte stimulant ;
- Opportunités d'apprentissage avec une équipe internationale et expérimentée.

Exigences :

- Expérience d'au moins 2 ans en tant que chef(fe) ;
- Maîtrise des techniques de cuisson de base (sauté, grillade, friture, etc.) et compétences en découpe essentielles ;
- Disponibilité pour travailler au centre-ville.

Profil recherché :

- Faire preuve d'autonomie et savoir prendre des décisions éclairées dans des situations à haute intensité ;
- Allier rigueur et créativité pour réaliser des plats mémorables ;
- Capacité à créer des recettes de toutes pièces ;
- Excellente coordination avec les partenaires de l'événement ;
- Porter une attention particulière aux détails.

Salaire : 25,88 \$ de l'heure

Horaire : Du mercredi au dimanche, de jour ou de soir

Statut : Temporaire

Ce poste vous intéresse ? Envoyez votre curriculum vitae à Stevenson Augustin par courriel à stevenson@bedardressources.com.

Ce n'est pas tout à fait ce que vous cherchez ? Consultez toutes nos autres offres d'emploi sur www.bedardressources.com. Revenez nous voir souvent, de nouveaux postes sont ajoutés tous les jours !

Position: Chef de Partie #291

Are you looking to combine your culinary excellence with the energy of an exceptional artistic environment? Treat yourself to a unique summer experience in an iconic setting and help deliver an unforgettable gastronomic experience in the heart of Old Port of Montreal.

Our client, an internationally renowned cultural organization, is seeking a passionate and detail-oriented Chef de Partie to lead the kitchen of the cafeteria dedicated to artists and technical teams, with the opportunity to showcase your expertise at the prestigious VIP restaurant.

Your leadership and attention to detail will be essential to elevate every service in an environment where creativity and precision go hand in hand.

Responsibilities:

- Prepare dishes that meet high standards of quality and creativity.
- Adapt to create a variety of dishes based on regularly updated menus.
- Master all cooking techniques to ensure perfect execution.
- Prepare ingredients and produce dishes with precision and efficiency.
- Ensure strict compliance with food safety and hygiene standards.
- Perform any other related duties required to ensure the smooth operation of the kitchen.

If you are ready to take on new challenges, we would love to meet you!

Benefits:

- Immersion in the event and artistic world;
- An exceptional workplace: Old Port of Montreal, located 5 minutes from Champ-de-Mars station;
- Meals provided and free coffee;
- The opportunity to showcase your culinary talents in a stimulating environment;
- Learning opportunities with an international and experienced team.

Requirements:

- At least 2 years of experience as a chef;
- Strong knowledge of basic cooking techniques (sautéing, grilling, frying, etc.) and knife skills;
- Availability to work downtown.

Profile Sought:

- Ability to work independently and make sound decisions in high-pressure situations;
- Combination of precision and creativity to deliver memorable dishes;
- Ability to create original recipes from scratch;
- Excellent coordination with event partners;
- Strong attention to detail.

Salary: \$25.88 per hour

Schedule: Wednesday to Sunday, day or evening shifts

Status: Temporary

Interested in this position? Send your resume to Stevenson Augustin at stevenson@bedardresources.com.

Not exactly what you're looking for? Check out all our job opportunities at www.bedardresources.com. Visit us often—new positions are added every day!