



## OFFRE D'EMPLOI CHEF CUISINIER(ÈRE)

### RESPONSABILITÉS

- Créer nos divers menus : menu à la carte, menu du jour, menu pub, banquets etc.
- Coordonner le travail et la formation de l'équipe en cuisine
- Faire une saine gestion des coûts et des inventaires
- Veiller au respect des politiques et procédures de la cuisine (qualité, hygiène, sécurité)
- Assurer la gestion des équipements (maintenance, renouvellement)
- Travailler en étroite collaboration avec les propriétaires et les autres services dans la réalisation de divers projets

### PROFIL RECHERCHÉ

DEP en cuisine (atout) ou formation équivalente  
Expérience en tant que chef cuisinier(ère) et en gestion d'équipe  
Maîtrise du français parlé  
Disponibilité pour travailler sur des horaires variables

**Vous êtes reconnu(e) comme une personne visionnaire et créative qui sait mobiliser ses collaborateurs ? Vous aimez réaliser des projets et avoir de la liberté dans l'exécution de votre travail ? Vous avez une capacité à prendre des décisions et gérer efficacement les priorités ?** Envoyez-nous votre candidature sans tarder !

Vous n'êtes pas de la région ? Nous vous accompagnerons dans vos démarches de relocalisation.  
Il vous manque quelques cordes à votre arc ? Nous miserons sur votre potentiel !

### NOUS OFFRONS ...

Une rémunération concurrentielle, des bonus au rendement et des avantages sociaux. Vous bénéficierez d'une grande liberté dans l'exécution du travail et évoluerez dans une ambiance décontractée axée sur le plaisir !

Personne à contacter : [patrickrondeau@levasion.com](mailto:patrickrondeau@levasion.com) | 819-758-7176

[www.levasion.com](http://www.levasion.com)

19, Boul. Bois-Francs Sud, Victoriaville