



AKADI
LUMINA

**Appel de candidatures
SOUS-CHEF
Services alimentaires et expérience culinaire**

Le Pays de la Sagouine est un organisme à but non lucratif qui compte au-delà de 150 membres d'équipe durant la haute saison touristique. Un conseil d'administration, formé de gens des communautés environnantes, sert de comité qui conseille les gestionnaires du Pays de la Sagouine. Le Pays de la Sagouine propose une expérience de tourisme culturel unique en son genre. Sa mission est de célébrer et de faire rayonner la culture acadienne.

Description du poste :

Le Pays de la Sagouine est à la recherche d'une personne dynamique et engagée; une personne au tempérament collaborant et entreprenant afin de combler un poste de sous-chef.

Relevant de la cheffe exécutive et la codirectrice des services alimentaires et de l'expérience culinaire, la tâche principale de la personne qui occupe le poste de sous-chef est de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus pour les différents points de ventes des services alimentaires. Elle partage la responsabilité de la production des plats et repas pour les divers services alimentaires et événements du Pays de la Sagouine (brunch du dimanche, soupers-spectacles, événements spéciaux etc.). Elle est tenue de suivre les recettes et les procédures établies par la cheffe exécutive ainsi que de s'assurer du respect des normes de salubrité, qualité, de sécurité, d'hygiène et de propreté pour l'ensemble des espaces qu'elle occupe.

Responsabilités :

- Faire la préparation d'une grande variété de plats et de repas complets selon les besoins des services alimentaires du Pays de la Sagouine en suivant les recettes et procédures établies;
- Au besoin et sur demande, aider son superviseur à tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel ainsi que d'effectuer la réception et la vérification des livraisons;

- Faire la préparation des aliments et produits avec constance selon les normes établies du Pays de la Sagouine en matière de recettes, de portions et de cuisson;
- Assurer la salubrité, propreté, l'efficacité et l'entretien des espaces et de l'équipement utilisé;
- Connaître et respecter les normes en matière de salubrité, de santé et de sécurité au travail pendant leur quarts de travail;
- Toute autre tâche connexe demandée par son superviseur;

Exigences :

- Faire preuve d'une attitude et d'un comportement professionnel adéquat (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.);
- Posséder une bonne expérience comme sous-chef ou poste équivalent dans en cuisine;
- Posséder de bonnes habiletés culinaires et de manutention des outils et équipements de cuisine;
- Être capable de travailler en position debout pendant de longues périodes de temps;
- Être capable de soulever des poids et des plats de nourriture jusqu'à 25 kg;
- Avoir complété avec succès un cours de salubrité alimentaire reconnu au Canada est un atout
- Faire preuve de rapidité d'exécution et tolérance au stress;

Conditions de travail :

Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, et pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe. L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique.

Salaires et avantages sociaux :

- Milieu de travail stimulant et dynamique
- Horaire de travail et lieu de travail flexible selon la saison
- Poste saisonnier renouvelable jusqu'à 9 mois par année
- À partir de 22,50\$ / heure selon l'expérience
- Prime de signature de contrat de 500\$
- Prime de rétention de contrat de 500\$
- Activités sociales et rabais avantages et bénéfices des membres du personnel

Si vous cherchez un endroit où vous pourrez mettre à profit vos talents et vos compétences culinaires et où vous pourrez évoluer professionnellement, ce poste est fait pour vous. Vous découvrirez tout ce qu'on peut faire avec nos produits du terroir et vous serez fier de travailler dans un endroit où la marque de commerce est le *fait maison*. Nous sommes des artisans et nous avons la chance de travailler dans un environnement magnifique et d'avoir une clientèle exceptionnelle. Venez vous démarquer au sein de notre équipe dévouée qui ne cesse d'innover.

Les personnes intéressées doivent soumettre leur candidature par courriel, à l'attention de Cheffe Annie Savoie, à candidatures@sagouine.com. Nous remercions toutes les personnes qui présentent leur candidature, mais seules les personnes présélectionnées seront contactées.