

## **Chef de partie restaurant (H/F)**

Si tu aimes le contact avec les clients ET les employés,  
Si pour toi, le plaisir du client ET des employés est ta priorité,  
Si tu aimes aller au-delà des attentes,  
Si tu prends des initiatives qui facilitent le travail d'équipe,  
Si tu as le même amour que nous des produits régionaux,  
Et si tu veux travailler à quelques minutes de chez toi, sans passer des heures dans les embouteillages,  
Nous voulons te parler rapidement!

### **Ce que nous t'offrons :**

L'Hôtel Mortagne est le plus beau et moderne complexe 4 étoiles indépendant de la Rive-Sud de Montréal, avec 190 chambres, un centre de congrès, des salles de réunion, un restaurant, un bar à gin, un service traiteur, et bien d'autres projets...

Si tu veux trouver une nouvelle famille professionnelle, nous t'attendons!  
Nous t'offrons notre modèle basé sur la proximité, l'écoute, l'épanouissement, le développement des compétences... avec du fun et un grand esprit collectif.

### **Ce que nous attendons de toi :**

- Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à l'élaboration des plats;
- Effectuer la mise en place du poste de travail en prévision des différents services;
- Préparer, cuire, assaisonner et présenter les plats à qualité constante en suivant les recettes, les normes de production, de portion et de présentation;
- Comptabiliser l'inventaire à la fin de chaque service;
- Entretenir les espaces d'entreposage et de préparation des aliments;
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité;
- Exécuter toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.

### **Voici quelques plus qui nous inciteront à te choisir :**

- École de cuisine et/ou d'hôtellerie,
- Faire preuve d'autonomie, de dynamisme et de rigueur,
- Aptitudes pour le travail d'équipe,
- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire,
- Grande disponibilité (horaire flexible).