



**Poste : Chef cuisinier (ière) – cuisine principale**  
**Statut : Emploi saisonnier, jour et fin de semaine.**

Le Mont SUTTON cherche constamment à améliorer les produits et services offerts à la clientèle. Nous sommes à la recherche d'une personne qualifiée, dynamique et enthousiaste pour combler le poste de chef cuisinier pour les opérations de restauration de la station de ski.

**Cette personne aura notamment pour tâches :**

- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- Préparer et faire cuire des repas conformément aux directives directeur de la restauration;
- Superviser les aides de cuisine;
- Superviser les opérations de la cuisine;
- Voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets;
- S'assurer de la propreté et la sécurité de la cuisine et des aires de travail;
- Dresser des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire, au besoin;
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- Procéder, s'il y a lieu, à l'embauche et à la formation du personnel de cuisine.

**Qualifications requises :**

- Un programme d'apprentissage de trois ans pour cuisiniers ou cours de niveau collégial, ou autre, en cuisine
- Expérience minimale de 5 ans comme cuisinier en restauration sont exigés

**SVP remplir une demande d'emploi en ligne ([www.montsutton.com](http://www.montsutton.com)) ou envoyer votre curriculum vitae :**

**Par courriel :** [sutton@montsutton.com](mailto:sutton@montsutton.com)

**Par la poste :** C.P. 1580, Sutton, QC J0E 2K0

**Par télécopieur au :** 450 538-0800

**Pour plus d'information veuillez contacter :**

**Jean-Michel Ryan**

Directeur général

Courriel : [jmryan@montsutton.com](mailto:jmryan@montsutton.com)