

<b>Programme EMRTM concerné</b>
Cuisine - DEP 5311
<b>Emploi proposé</b>
Cuisinier-Temps plein-LE CENTRE SHERATON MONTRÉAL HÔTEL-180016IU
<b>Date d'affichage</b>
06/15/2018
<b>Se termine le</b>
07/14/2018
<b>Employeur</b>
LE CENTRE SHERATON MONTRÉAL HÔTEL
<b>Adresse</b>
1201 René-Lévesque Blvd W Montreal QC, Québec H3B2L7 Canada <a href="#">Map It</a>
<b>Type d'emploi (Temporaire, temps plein ou partiel, permanent etc.)</b>
permanent,temps plein
<b>Fonction (s)</b>
<p>En tant que société de voyage la plus importante du monde, Sheraton offre des possibilités de carrière inégalées et une culture qui permet aux associés de réussir leur parcours personnel. LE CENTRE SHERATON MONTRÉAL HÔTEL situé à 1201 René-Lévesque Blvd W Montreal QC H3B2L7 est en train d'embaucher Cuisinier - Temps plein Les responsabilités: Les autres peuvent vous appeler une fine bouche, mais vous savez que vous êtes beaucoup plus que cela. Vous souhaitez apprendre toutes les ficelles du métier et être le roi de la cuisine. Une fois parmi nous, vous découvrirez qu'il n'existe aucune limite à votre créativité ou à votre potentiel. Nous vous incitons à vous perfectionner et à vous remettre en question puisque lorsque vous excellez, vous nous aidez à offrir à nos clients des expériences de voyage exceptionnelles. Des récompenses pour votre travail et des avantages qui accompagnent votre mode de vie Vous obtiendrez des avantages sur votre lieu de travail et en dehors de celui-ci: • Réductions sur les chambres d'hôtel, les articles de la boutique cadeau, la nourriture et les boissons • Possibilités d'apprentissage et de perfectionnement • Programmes de reconnaissance • Programmes de mieux-être • Direction encourageante • Collègues animés par l'esprit d'équipe L'incidence que vous allez avoir Vous placez la barre très haut du point de vue culinaire, et c'est l'attention que vous portez à chaque préparation qui incite nos clients à rester dîner avec nous. Au sein d'une équipe d'experts dévoués, vous apprendrez de nouvelles compétences chaque jour à mesure que vous travaillez avec des menus saisonniers et des présentations uniques. Votre travail acharné se révèle payant lorsqu'un plat que vous avez contribué à préparer avec attention ravit les clients et les incite à revenir. Tâches à accomplir • Préparer des ingrédients frais et les cuisiner en fonction des recettes ou menus • Cuisiner des aliments et préparer des plats de qualité supérieure dans les délais prescrits • Tester les plats pour vérifier leur préparation et leur température • Utiliser de manière sécuritaire et responsable l'équipement de la cuisine • Veiller à l'hygiène et à la propreté des surfaces et des contenants servant à l'entreposage Qualifications que nous recherchons • Excellent aptitude au travail en équipe et remarquable souci du détail • État d'esprit positif et personnalité extravertie • Une expérience antérieure en cuisine constitue un atout important. Ce travail nécessite d'être en mesure de soulever et de déplacer des articles pouvant peser jusqu'à 25 lb (11 kg). Il est également requis de se tenir debout ou assis ou de marcher pendant des périodes prolongées, ainsi que de veiller à maintenir une apparence professionnelle soignée dans un uniforme propre. Avant de commencer à ce poste, nous vous demanderons de suivre une formation et d'obtenir un certificat en matière de sécurité. Explorez notre</p>

grande planète Nous accueillons à bras ouverts vos talents naturels et votre passion pour la cuisine au sein de notre famille. Peu importe votre spécialité et votre expérience culinaire, nous vous offrirons d'excellentes récompenses et des possibilités d'améliorer vos compétences. Vous collaborerez étroitement avec une équipe de professionnels inspirés qui encourageront et apprécieront votre contribution. Qualifications : • Détenir un diplôme de cuisine professionnelle d'une école reconnue; • Deux (2) à trois (3) années d'expérience dans un poste similaire; • Bilinguisme (français, anglais); • Connaissance des sauces, des garnitures et des cuissons; • Connaître les principes d'hygiène et de sécurité. Postulez à ce poste, veuillez utiliser ce lien : [https://marriott.taleo.net/careersection/2/jobdetail.ftl?job=180016IU&lang=fr\\_FR](https://marriott.taleo.net/careersection/2/jobdetail.ftl?job=180016IU&lang=fr_FR) Chattez, engagez-vous et suivez-nous sur des réseaux sociaux. <https://www.facebook.com/marriottjobsandcareers> <http://www.twitter.com/marriottcareers> <http://www.linkedin.com/company/marriott-international> <http://www.instagram.com/marriottcareers> @lifeatmarriott on Snapchat Sheraton est une entreprise qui s'engage en faveur de l'égalité professionnelle, qui veut donner à chacun sa chance et qui favorise une culture « inclusive ». Avis aux candidats: Le Centre Sheraton Montreal Hotel prend au sérieux sa responsabilité en vertu de la législation provinciale applicable et elle assurera d'accommoder les candidats ayant besoin d'adaptation. Si vous avez besoin d'accommodement dans le cadre du présent affichage de postes ou de votre demande en ligne, veuillez nous joindre au 905-366-5227 ou par courriel au [CanadaApplicationAccommodation@marriott.com](mailto:CanadaApplicationAccommodation@marriott.com) afin qu'un membre de notre équipe des ressources humaines puisse répondre à votre demande. Prenez note que ce numéro de téléphone et cette adresse de courriel ne sont destinés qu'aux personnes nécessitant des mesures d'accommodement pour postuler sur un emploi.

**Contact**

Pankaj Ved

**Téléphone**

(312) 397-3530

**Courriel**

[IndiaSATPostingTeam@PeopleScout.com](mailto:IndiaSATPostingTeam@PeopleScout.com)