

Chef cuisinier ou cuisinière

Reformar est un organisme rimouskois qui soutient depuis 1989 les chercheurs, les institutions de recherche et de formation ainsi que les organisations gouvernementales et privées dans la réalisation de leurs projets scientifiques en science et technologie de la mer. Concrètement, Reformar s'occupe de la gestion complète d'une flotte de navires scientifiques ainsi que tout ce qu'une mission scientifique peut impliquer comme planification. La direction a actuellement un poste de **Chef cuisinier ou cuisinière** à offrir au sein de son équipe. Alors, si le domaine scientifique t'attire, que la cuisine te passionne, et que tu es une personne organisée qui a toujours le sourire aux lèvres, nous avons quelque chose qui devrait faire ton bonheur !

De façon sommaire, en tant que **Chef cuisinier ou cuisinière**, tu seras responsable du bon déroulement du département de la cuisine et feras une bonne gestion des inventaires. Avec l'aide de la personne préposée au service alimentaire et à l'entretien, tu seras en partie responsable du bonheur des membres de l'équipage et des clients en leur offrant des repas variés ainsi qu'un environnement propre et sécuritaire. Les défis et le plaisir sont garantis !

Sous la supervision du Capitaine tu...

- Fera preuve de créativité dans ta préparation de menus pour l'équipage et les clients ;
- Respecteras le budget alloué pour le navire ;
- Seras responsable des commandes, de l'inventaire et de la rotation des aliments ;
- Assisteras et superviseras le traitement des provisions reçues ;
- Superviseras la personne préposée au service alimentaire et à l'entretien ;
- T'occuperas de la gestion des services hôteliers ;
- Agiras en tout temps en conformité avec les règles d'hygiène, de salubrité et de la santé et sécurité au travail, en plus de veiller au respect de celles-ci et ;
- Toutes autres tâches connexes requises au bon fonctionnement de l'organisation.

Exigences, habiletés et qualités professionnelles recherchées :

- **FORMATION/CERTIFICATS :**
 - Formation en cuisine et/ou de l'expérience pertinente ;
 - Certificat d'hygiène et de salubrité de la MAPAQ ;
 - Brevet canadien — Formation d'Urgence en Mer (FUM) valide (obtenu dans les 5 dernières années) (un atout) ;
 - Brevet canadien — Personnel du bâtiment ayant des responsabilités en matière de sûreté (un atout) ;
 - Certificat médical valide de Transport Canada (un atout) ;

- EXPÉRIENCE MARITIME : Tu as ou non de l'expérience maritime, mais tu en possèdes assurément en restauration et tu as envie de vivre une expérience hors du commun sur un navire ? On veut te connaître !
- ANGLAIS : Il n'est pas nécessaire d'être COMPLÈTEMENT bilingue, mais tu dois posséder une bonne base considérant que sur les navires, ça se déroule pas mal « *in English* » !
- ATTITUDE : Nous recherchons une personne qui dégage une énergie positive et qui entraîne ses collègues dans cette mouvance. Une personne autonome sur qui on peut compter !
- ENDURANCE : Comme dans toute cuisine, tu dois être en mesure de travailler debout pendant plusieurs heures.
- TRAVAIL D'ÉQUIPE : Étant une petite équipe à bord du Coriolis II, une communication respectueuse et efficace autant avec les collègues de travail, les clients qu'avec les partenaires est une valeur qui nous est chère.

Ce que nous avons à t'offrir...

- Un emploi permanent ;
- Un salaire compétitif de 384,90 \$ par journée travaillée, établi selon la politique salariale en vigueur et augmenté chaque année ;
- Une place dans une superbe équipe où règne une ambiance conviviale ;
- Des avantages sociaux très concurrentiels (REER collectif à 7 %, programmes d'assurances collectives, etc.) ;
- 14 jours fériés par année (rémunéré à temps double lorsque travaillé) ;
- Le remboursement annuel de tes bottes de sécurité (max 175 \$) ainsi que ton certificat médical de la marine chaque 2 ans (max 150 \$) ;
- Une flexibilité dans l'horaire pouvant accommoder certaines de tes obligations ;
- Un emploi où le travail d'équipe est primordial dans l'atteinte des objectifs ;
- Un emploi où tu ne vois pas passer tes journées !

Si cette courte description te donne envie de tenter ta chance, fais-nous parvenir ta candidature avant le **10 juin 2023** aux coordonnées ci-dessous. Tu peux aussi communiquer avec nous pour obtenir davantage de renseignements.

Christine Lévesque
Superviseure des opérations
418 723-1986, poste 1023, supervisor@reformar.ca
www.reformar.ca