Chez Nelson café-bistro est un organisme sans but lucratif à vocation communautaire, en opération depuis 5 ans au cœur du village de Saint-Denis-sur-Richelieu. Lieu de rassemblement convivial et offrant une cuisine du marché, sa mission est de permettre aux Dionysiens et aux visiteurs d'avoir accès à une offre d'alimentation saine, locale et écoresponsable. Chez Nelson, c'est aussi un service de popote roulante et de collations en milieu scolaire, des soirées quiz, des spectacles, un espace ludique et une grande terrasse au bord de l'eau!

Gérant(e) de cuisine

- **17 à 21$/heure selon expérience**
- **Permanent**
- **Temps plein ou partiel (jour, soir, fin de semaine)**
- **En présentiel, entrée en fonction dès que possible**

Sous l'autorité du Gestionnaire - Operateur, le (la) gérant (e) de cuisine organise, coordonne et contrôle les activités relatives à son service, dans le respect des valeurs propres à l'organisme (favoriser les circuits courts et les produits locaux, mettre en valeur les produits du Québec, limiter le gaspillage, favoriser l'adoption de saines habitudes de vie, adopter des pratiques écoresponsables, respecter les principes sous-jacents à l'économie sociale, lutter contre l'insécurité alimentaire). Il (elle) informe régulièrement le/la gérance des problématiques de son département. Il est responsable de sa brigade. Il gère et participe aux activités de la cuisine: Organiser, planifier, diriger et contrôler l'ensemble des opérations reliées à l'alimentation

Principales responsabilités :

- *Être présent sur la ligne dans les périodes d'occupation élevé.*
- *Élaborer les menus en tenant compte des arrivages et des prix.*
- *Évaluer le prix coûtant de plats et fixer un prix respectant la marge de profit déterminée par le gestionnaire.*
- *Rendre les recettes et les étapes de préparation disponibles pour le reste de l'équipe de cuisine*
- *Superviser, structurer et faire la formation des cuisiniers et aide-cuisiniers au besoin*
- *Voir à ce que la cuisine soit toujours propre et conforme aux normes du MAPAQ.*
- *Respecter tous les codes d'assainissement et de production alimentaire.*
- *Visiter régulièrement les clients aux tables et voir leur degré de satisfaction.*
- *Vérifier son inventaire quotidiennement et faire les commandes au près des fournisseurs.*