

Le Bureau International Jeunesse

Bureau International Jeunesse - Fédération Wallonie-Bruxelles

Tremplin Job en tant que cuisinier dans un hôtel au Québec

Charlotte · Wednesday, October 13th, 2021

Description et missions de l'organisme

Notre hôtel est un établissement saisonnier, situé aux portes de la Gaspésie, qui s'est bâti une solide réputation au fil des ans, grâce à l'accueil chaleureux de ses employés, ses produits du fumoir ainsi qu'à la qualité exceptionnelle de sa salle à manger. En effet, le restaurant de l'hôtel est spécialisé dans la préparation des poissons et fruits de mer. Une variété de produits locaux et régionaux sont ainsi offerts afin de satisfaire sa fidèle clientèle composée principalement de touriste provenant de la province de Québec, de l'Europe et d'un peu partout dans le monde. Il est à noter que la cuisine de la salle à manger se veut d'un style traditionnel reprenant des classiques de la cuisine française.

Ainsi, l'hôtel est à la recherche de jeunes relèves en tant qu'apprenti cuisinier/aide-cuisinier dans le but de poursuivre ses objectifs de développement qu'il s'est fixés. Le jeune stagiaire pourra apprendre entre autres à aider à la mise en place, aider à la préparation des menus dans la cuisine de la salle à manger. Brièvement, les tâches du stagiaire seront de produire les mets, planifier et analyser son travail, examiner les réserves et ingrédients, réaliser des recettes et effectuer la mise en place, préparer des aliments en vue de leur conservation, entretenir, maintenir et nettoyer le poste de travail et les outils.

Une possibilité sera aussi offerte si l'intérêt se présente de faire des essais en service dans la salle à manger.

- Nom de l'organisme d'accueil: Hôtel Belle-Plage de Matane
- Personne contact: Directeur général Jean Dulac et Directeur Service clients Marc-Antoine Chabot
- Téléphone: 1-418-562-2323
- Email: info@hotelbelleplage.com
- Site Internet: www.hotelbelleplage.com

- Secteur d'activité et nombre d'employés: Hébergement et restauration - environ 45 employés

Description des tâches

Sous la direction du chef-cuisinier, les cuisiniers devront aider à la mise en place et à la préparation des menus dans la cuisine de la salle à manger et accompliront plus précisément les tâches suivantes :

- Produire les mets servis dans l'établissement en respectant les critères de qualité
- Planifier et analyser son travail
- Examiner les réserves et ingrédients
- Réaliser une recette et effectuer la mise en place
- Préparer des aliments en vue de leur conservation
- Entretenir, maintenir et nettoyer le poste de travail et les outils
- Une possibilité d'aider au service en salle afin de mieux connaître les deux côtés de la restauration

Dates et lieu

- durée souhaitée environ 5 mois
- date exacte de début 15 mai 2022
- date exacte de fin 15 octobre 2022

Hôtel Belle-Plage de Matane (1310, rue Matane-Sur-Mer, Matane, Québec G4W 3M6)

Profil recherché

Vous êtes dans les conditions d'un [Tremplin Job](#) :

- Vous avez entre 18 et 35 ans
- Vous êtes francophone résidant depuis minimum 2 ans en Wallonie ou à Bruxelles
- Vous n'êtes plus étudiant.e

- Vous voulez vivre une expérience professionnelle pour :
 - utiliser des connaissances acquises durant votre formation
 - acquérir de nouveaux savoirs pour développer de nouvelles compétences

Une priorité pourra être donnée aux candidats demandeurs d'emplois et n'ayant pas d'expérience internationale.

L'établissement est à la recherche d'une personne de confiance ayant une formation en cuisine ou ayant les compétences nécessaires pour relever ce défi. Inutile d'avoir fait les plus grandes tables pour postuler, mais le désir d'apprendre et une bonne capacité d'adaptation sont des prérequis.

Soutien offert

Le BIJ offrira aux jeunes sélectionnés:

- Remboursement du transport international au tarif le plus économique (1.000 € maximum)
- Bourse forfaitaire de 150 euros par semaine (pour 12 semaines maximum)
- Une assurance de type assistance personnelle (Ethias) pour une durée de 3 mois maximum

L'Hôtel Belle plage prendra en charge pour les 3 jeunes FWB sélectionnés:

- le transport local
- les repas,
- l'hébergement
- une indemnité de 1.000€/mois
- un encadrement/support familial (Jean Dulac ou Marc-Antoine Chabot 418-562-2323)

Comment procéder

Faites parvenir votre candidature sous forme d'une lettre de motivation accompagnée d'un CV à Monsieur Jean Dulac, Directeur à l'adresse info@hotelbelleplage.com, en mettant en copie isabelle.degulne@cfwb.be (02 210 52 26) et avec comme objet Hôtel

Belle Plage - Stage Cuisinier **pour 15 décembre 2022 minuit au plus tard.**

Attention: une demande de permis de travail devra être faite via la procédure en vigueur, ce qui occasionnera des frais de participation du candidat à payer à l'Ambassade pour le traitement de la demande, de 155\$ CAN minimum. Le candidat sélectionné devra envoyer son dossier de candidatures au BIJ le plus rapidement possible.

This entry was posted on Wednesday, October 13th, 2021 at 2:11 pm and is filed under [You can follow any responses to this entry through the Comments \(RSS\) feed.](#) Both comments and pings are currently closed.