

# Aide-cuisinier, aide-cuisinière à la Pizzeria

Un aide-cuisinier est un employé des services de production alimentaire dont la fonction est d'assister le cuisinier chargé de préparer des repas en exécutant des tâches simples en vue d'accélérer la préparation des mets. Peut aussi être appelé à faire de la vaisselle quand les effectifs sont manquants

## Principales tâches

- Exécuter des préparations de base
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes
- Nettoyer, couper et hacher les viandes
- Peser et préparer les ingrédients
- Surveiller la cuisson des plats et des sauces
- Placer des contenants et ranger les aliments pour la conservation
- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide de cuisine
- 

## Conditions de travail

Travail à horaire variable, pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout et de porter de plats et de la vaisselle. Fonction exigeant de passer fréquemment du froid des réfrigérateurs à la température ambiante. Porter et nettoyer des bacs de lavage et de la vaisselle. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe. L'organisation du travail peut varier selon la saison touristique.

Nous offrons un plan d'assurance que nous payons à 50% et le personnel de cuisine à un repas d'offert gratuitement par quart de travail

## Compétences et qualifications

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

## Expérience

Aucune expérience particulière n'est exigée, mais les candidats possédant une formation en cuisine (DEP en cuisine d'établissement), ou tout autres expérience connexe à la cuisine seront priorisé