



TITRE : CUISINIER

SUPÉRIEURE IMMÉDIAT : CHEF

STATUT : PERMANENT TEMPS PLEIN, TEMPS PARTIEL

HORAIRE DE TRAVAIL : 35 – 40 HRES PAR SEMAINE, JOUR ET SOIR | SEMAINE ET FIN DE SEMAINE

LES RESPONSABILITÉS

Vous aimez rendre service, vous avez la fierté du travail bien fait et vous adorez faire la cuisine. Venez contribuer et faites partie d'une équipe dynamique avec son ambiance légendaire;

- Suivre la liste de préparations créé par le chef;
- Entretien de la cuisine, responsable pour l'organisation et propreté.

DESCRIPTION DE POSTE

Participer à la préparation des aliments selon les spécifications du chef ainsi que des commandes et à la réception des commandes. Le cuisinier a la charge d'aider le chef dans ses tâches quotidiennes. Le/la candidat(e) choisi(e) jouera un grand rôle en contribuant à nos objectifs de satisfaction et d'acquisition des clients. Un bon cuisinier doit être rapide, consciencieux(se) et désireux de s'améliorer. Vous devez être agile et capable de suivre des instructions ainsi que les règles sanitaires en vigueur.

RESPONSABILITÉS

- Faire la préparation et mise en place des stations avec tous les produits nécessaires pour les plats au menu;
- Effectuer le mélange d'ingrédients, la préparation et la cuisson des mets;
- S'assurer de la disponibilité et de la qualité des aliments préparés, de l'attrait de la présentation et du contrôle des portions offertes aux clientèles;
- S'assurer du respect des délais quant à la distribution des aliments préparés ;
- Entreposer les aliments dans les endroits de conservation appropriés;
- Participer à l'inventaire et informer son supérieur de toute denrée à commander;
- Voir à la propreté des espaces de travail incluant les équipements et les instruments de travail en respect des normes de salubrité et d'hygiène en vigueur;
- Utiliser de façon sécuritaire tous les instruments et les équipements;
- Participer, au besoin, aux événements majeurs de l'organisme;
- Remplir toutes autres tâches connexes à sa fonction déléguées par son supérieur immédiat.
- Répondre, faire des rapports et suivre les instructions du chef;
- Conserver une approche positive et professionnelle avec les collègues et les clients.





COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) + au moins une année d'expérience en cuisine. Une solide expérience pertinente peut remplacer le diplôme;
- Capable de soulever des poids lourds (chaudrons, réception de denrées, etc.);
- Maîtrise de la langue française et anglaise.

COMPÉTENCES PERSONNELLES

- Posséder des habiletés d'organisation;
- Aime travailler en équipe;
- Autonomie, initiative et polyvalence;
- Rapidité d'exécution.

**Présentez-vous directement à la succursale ou contactez Daniel Villeneuve au
819-681-4500**

