



Nouveau Restaurant situé au coeur du village de Val-David, Recherchons un **cuisinier/ière** dynamique pour rejoindre son équipe pour travailler dans une bonne ambiance.

Vous êtes un(e) employé(e) sous la responsabilité du chef de cuisine et vos principales responsabilités sont de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes en vue de leur consommation tout en respectant les critères de qualité imposés par le chef de cuisine ainsi que les règles d'hygiène et salubrité et de sécurité au travail.

Principales tâches et responsabilités:

- Préparer les aliments en vue de leur conservation tout en minimisant les pertes.
- Effectuer le service de façon efficace et rapide en fonction des commandes reçues.
- Assurer la conservation appropriée des aliments.
- Entretenir les outils et les équipements/Nettoyer et aseptiser le poste de travail et les autres espaces de la cuisine.
- En tout temps, appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité.
- Polyvalents entre les postes du garde-manger, du chaud et de la pizza.

Exigences et compétences:

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, rapidité d'exécution, etc.).
- Bonne forme physique /Tolérance au stress
- Formation manipulateur d'aliments du MAPAQ
- Connaissances culinaires de base.
- Capacité à communiquer l'information facilement, clairement et rapidement.
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches).

Horaire et Salaire:

- Poste temps plein.
- Disponibilité en tout temps de la semaine.
- En fonction de l'expérience, plus pourboire .

Contact:

Envoyer votre C.V. et lettre de présentation à l'adresse suivante laboucaneriedunord@gmail.com
Ou en personne au 2481 rue de l'Eglise, Val-David. (819)322-3104

