



Partageemploi

AIDE CUISINIER

BASE DE PLEIN-AIR

PRINCIPALES TÂCHES

- Sous l'autorité du cuisinier, assister la préparation des repas et participer au bon fonctionnement des cuisines;
- Respecter les normes de sécurité ainsi que les normes de salubrité des lieux et espaces de travail;
- Commissionnaire;
- Avoir la responsabilité des entrepôts alimentaires;
- Recevoir et placer les commandes;
- Servir les clients selon les demandes;
- Effectuer tout autre tâche nécessaire au bon déroulement des opérations.

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Personne autonome et de confiance;
- Connaissance des réglementations du MAPAQ et des normes d'hygiène et de salubrité ;
- Expérience en cuisine : un atout;
- Bonne condition physique;
- Permis de conduire.

Contactez :

Florence Bégin

fbegin@partageemploi.org

Spécialiste en Gestion Talents 819.774.3889 poste 252