



Partageemploi

POSTE : Cuisinier.ère

Type d'emploi : Saisonnier

Durée : Mi-novembre à mi-avril (selon la météo)

Horaire : Semaine, fin de semaine, Noël et Relâche

Salaire : Selon expérience

Principales tâches

- Effectuer toute la préparation alimentaire
- Préparer et cuire les aliments pour les menus du jour et du soir en respectant la standardisation des recettes
- Seconder et former les aides de cuisine dans l'exécution de leurs tâches
- S'assurer de la propreté et de la sécurité des aires de travail
- Organiser les différents menus du jour et soir, contrôler les portions, gérer les pertes et faire les commandes au besoin auprès des fournisseurs
- Respecter les normes du MAPAQ dans les différentes tâches qui lui sont afférentes
- Effectuer toutes autres tâches connexes exigées par le gestionnaire de la restauration.

Compétences et qualifications

- Diplôme de cuisine professionnel (DEP ITHQ ou autres) ou l'équivalent
- Attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaire
- Expérience de 2 ans minimum en restauration.
- Être capable de travailler sous pression et pendant de longues périodes
- Savoir identifier les priorités et être en mesure de répondre rapidement à des demandes de dernière minute
- Habileté à gérer une équipe
- Bon mobilisateur
- Être ponctuel et responsable.

Contactez :

Florence Bégin

fbegin@partageemploi.org

Spécialiste en Gestion Talents 819.774.3889 poste 252