

CUISINIER(ÈRE) :

Catégorie de poste :
Permanent

Type de poste :
Temps plein.
Nombre heures/semaine: 40h
Salaire : à partir de 18 \$
2 semaines de vacances à Noël.
2 semaines de vacances
annuellement

Adhésion à un régime de retraite.

DESCRIPTION DU PROJET :

Nous sommes à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) autonome pouvant travailler seul ou en équipe avec un horaire varié, fin de semaine et de soir, pour travailler dans un aréna.

Si vous cherchez un travail en cuisine avec un horaire varié, venez vous joindre à une équipe où la collaboration, le respect et l'humain font partie intégrante de notre mission.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS :

- Planifier et produire les repas du menu.
- S'assurer que tous les aliments et autres marchandises soient bien entreposés et organisés
- Tenir l'inventaire de la nourriture et du matériel.
- Faire l'assemblage, la cuisson, la disposition et la décoration de tous les plats conformément aux spécifications de la personne responsable.
- Maintenir une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- S'assurer que l'espace de travail et l'équipement soient propres et sécuritaires.
- Gestion de la caisse et relation avec la clientèle.
- Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiènes et de salubrité alimentaires en tout temps.
- Servir les repas à la cafétéria de l'aréna.

COMPÉTENCES, QUALITÉS REQUISES :

- Être patient, bienveillant et dynamique car il faudra travailler avec des profils très variés
- Avoir la capacité de travailler en équipe et accomplir plusieurs tâches simultanément.
- Être capable d'organiser efficacement sa journée de travail.
- Autonomie et professionnalisme.
- Excellente condition physique et endurance.

FORMATION/EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES REQUISES :

- Détenir la formation en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ - manipulateur ou gestionnaire) un atout.
- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou toute autre combinaison d'études, de formation et d'expérience jugée équivalente.
- Maîtrise du français parlé et écrit.
- Anglais fonctionnel.

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION SOUHAITÉE :

Dès que possible

Envoyer votre C.V. au Courriel : monresto@videotron.ca
Emploi subventionné par emploi Québec (subvention Salariale)