

CUISINIER(E)

Principales fonctions

- Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des plats;
- Effectuer la mise en place du poste de travail en prévision des différents services;
- Préparer, cuire et assaisonner les plats par les méthodes appropriées;
- Participer à la mise en place des assiettes;
- Maintenir les normes de la qualité de la production et de la présentation au niveau des standards établis;
- Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail, à l'entretien des équipements et au respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité;
- Toutes autres tâches connexes et/ou nécessaires au bon déroulement des opérations.

Exigences normales du poste

- Détenir un diplôme d'études secondaires et un diplôme d'études professionnelles ou l'équivalent;
- Posséder entre 1 à 2 ans d'expérience pertinente;
- Être en mesure de travailler dans un environnement où la chaleur peut être soutenue;
- Bonne tolérance au stress;
- Excellent service à la clientèle;
- Sens élevé de l'organisation;
- Rapidité d'exécution;
- Responsable, débrouillard, courtois et souriant;
- Attitudes et comportements professionnels (discrétion, honnêteté, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, etc.)

Conditions de travail

- Salaire offert : 17.84\$ de l'heure
- Nombre d'heures par semaine : 16h à 40h
- Statut d'emploi : permanent
temps partiel, temps plein
jour, soir, fin de semaine