

## BANQUE DE CANDIDATURES

# CHEF CUISINIERS(ÈRES)

## FLY-IN/FLY-OUT

### NUNAVUT ET/OU NUNAVIK

Ratio de 1 cuisinier pour 25 travailleurs  
(déjeuner/diner/souper/collation)



### EXIGENCES :

- Expérience en gestion du personnel;
- DEP en cuisine d'établissement;
- Minimum 5 ans d'expérience en cuisine à fort volume;
- Expérience en gestion du personnel;
- Bonne capacité physique;
- Anglais fonctionnel.

### TÂCHES

- Planifier et exécuter des menus diversifiés;
- Effectuer les commandes de nourriture hebdomadaire;
- Réceptionner et ranger les commandes de nourritures;
- Maintenir un inventaire à jour et assurer la rotation des stocks;
- Effectuer le service des repas;
- Planifier et superviser le travail des aides de cuisine.

### AVANTAGES

- Salaire au-dessus du marché;
- Rotation : 35 à 42 jours en chantier pour 12-14 jours de congé;
- Saison "normale" de mai à décembre;
- \$/km pour votre déplacement vers nos bureaux à Québec;
- Journée de transport en avion, vers le site, rémunérée.



Abonne-toi à notre page  
**Facebook** pour voir tous  
nos postes disponibles !