



## **Aide-cuisinier(nière) recherché !**

**Sous la supervision du Directeur des services alimentaires, voici un aperçu des principales responsabilités :**

- Préparer les ingrédients : laver et couper les légumes, couper la viande etc.
- Mesurer les ingrédients et assaisonnements à utiliser en cuisine
- Préparer des plats simples comme les salades, entrées etc.
- S'assurer que la nourriture et les autres produits sont correctement rangés
- Respecter les règles d'hygiène et de salubrité
- Ranger les commandes en respectant la rotation des produits
- Apporter un support à la plonge au besoin
- Effectuer toutes autres tâches de cuisine

### **Profil recherché**

- Expérience en tant qu'aide de cuisine
- Connaissance des règles de santé et de sécurité en cuisine
- Dextérité pour utiliser des couteaux et ustensiles de cuisine
- Bon esprit d'équipe et sens de la communication
- Patience et capacité à rester positif sous la pression
- Bonne condition physique et endurance

### **Ce que nous offrons**

- Ambiance de travail chaleureuse et familiale
- Régime volontaire épargne-retraite (RVER)
- Repas à prix réduit
- Stationnement gratuit
- Uniformes fournis
- Programme de reconnaissance des employés
- Possibilité d'avancement
- Formation continue
- Et plus encore...

**Voici les secteurs des postes disponibles :**

- ✓ Beauport
- ✓ Sainte-Foy
- ✓ Cap-Rouge