

Faite partie de l'aventure du camp des cadets de Valcartier

Aramark est à la recherche de cuisinier(ère) pour le Camp des cadets de Valcartier

Poste : Cuisinier(ère)

Endroit : Base Valcartier

SALAIRE : 26,00\$

Horaire : À discuter lors de l'entrevue

Début d'emploi : Position disponible dès avril et juin-juillet-août (saison estivale)

*****Seules les candidatures retenues et éligibles à travailler au Canada seront contactées. *****

Les principales tâches :

- Assister le chef dans la préparation du menu quotidien
- Cuisiner et préparer divers aliments en suivant les directives de production et les recettes standardisées
- Procéder à la cuisson des plats et à la finition.
- Installer le poste de travail avec tous les ingrédients et l'équipement requis. Préparer les ingrédients en mesurant, en pesant, en mélangeant, en hachant, en coupant et en pelant les aliments.
- Participer aux services
- S'assurer de la bonne qualité des services alimentaires et de la satisfaction de la clientèle
- Optimiser les coûts des denrées et de main-d'œuvre
- Assurer l'application des programmes au niveau la gestion, de la santé, et de l'hygiène et salubrité alimentaires
- Être capable de répondre aux besoins des opérations
- Accomplir toute autre tâche connexe au besoin

Qualifications

- Avoir 2 à 3 ans d'expérience dans un service alimentaire ou restauration
- Faire preuve de rigueur et de méthode dans son travail quotidien.
- Certificat en hygiène et salubrité du MAPAQ (atout)
- Être capable de travailler en équipe
- Être autonome dans ses tâches
- Attitude positive
- Axé sur le service à la clientèle

Le/La candidat(e) finaliste pour ce poste devra compléter une vérification de ses antécédents judiciaires et, lorsqu'exigé, une vérification des antécédents judiciaires pour secteur vulnérable. Votre emploi chez nous sera conditionnel à des résultats jugés satisfaisants par Aramark.