



n° 1 au /in Canada

Cuisinier(ère)

Montréal-Québec-Tadoussac

Envie de mettre votre talent culinaire en action dans un environnement vraiment unique et stimulant ?

Le poste de Cuisinier est fait pour vous !

Croisières AML est une entreprise familiale établie au Québec depuis 50 ans. Nous sommes LA plus importante compagnie de croisières et d'excursions au Canada ! Notre mission : offrir un service personnalisé et un accueil chaleureux à tous nos clients.

Lors d'une journée de travail, vous serez amené à :

- Effectuer la transformation des produits et le montage des assiettes.
- Assurer les coupes et la cuisson des viandes.
- Être responsable de la qualité et de la présentation de la nourriture.
- Superviser le travail des aide-cuisiniers.
- Respecter la conformité des règles d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail.
- S'assurer d'une bonne utilisation et entretien des équipements de la cuisine.
- Participer à la gestion des frigos et de l'inventaire.
- Exécuter toutes autres tâches connexes.

Nous vous promettons un environnement de travail stimulant où l'ambiance familiale est au centre de nos relations de travail !

Ce que nous offrons :

Nous offrons des conditions très compétitives, mais on ne croit pas que cela suffit pour vous rendre heureux à long terme. Voici ce qui fait le bonheur des employés chez Croisières AML :

- Être entouré d'une équipe talentueuse, passionnée et compétente.
- Travailler dans un milieu qui favorise le plaisir, le respect et le travail d'équipe.
- Avoir la possibilité de travailler dans un milieu qui valorise son environnement.

Nous offrons aussi :

- Perfectionnement et formation continue : Constamment s'améliorer et évoluer est primordial pour Croisières AML, donc inévitablement, c'est ce que nous voulons pour nos employés !
- Emploi saisonnier jusqu'en décembre, à temps plein.
- Uniforme de travail fourni.



n° 1 au /in Canada

- Prime de référencement.

Compétences recherchées :

- Un minimum de 3 années d'expérience dans un emploi similaire.
- Une formation et une attestation en cuisine.
- Une grande maîtrise des techniques de cuisson.
- Un grand sens de l'organisation et de la planification.
- Une envie de former, accompagner et faire grandir une équipe.
- Une capacité à travailler dans un environnement rapide et dynamique.

Sortir des standards d'un travail conventionnel vous allume ? Chez Croisières AML, nous faisons les choses différemment !

Bienvenue à bord !

**N.B. : L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin d'alléger le texte et n'a aucune visée discriminatoire.*