

CUISINIER/CUISINIÈRE

TÂCHES:

- Assurer le bon déroulement de la production en cuisine sur les heures d'opération;
- Apprendre et connaître le menu, les recettes et les ingrédients utilisés (Fiches recettes standardisées) et faire respecter les standards et les règlements établis;
- Superviser les aides cuisiniers;
- Aider le chef à créer et appliquer de nouveaux menus en fonction de la demande;
- S'assurer de la qualité/chaleur/goût de tout ce qui se retrouve dans les assiettes;
- Gérer son temps et communiquer efficacement avec les autres membres de l'équipe;
- Assurer la production des items du menu et des différentes offres;
- Aider à la supervision et organisation des différents buffets traiteurs;
- Respecter ses horaires et maximiser son temps lors de son quart de travail;
- Participer en tout temps à la propreté absolue de tous les aires de travail;
- Réceptionner et placer les commandes lors de livraisons de nos fournisseurs;
- Utiliser les outils et des équipements de travail de manière sécuritaire;
- Procéder, s'il y a lieu, à l'embauche et à la formation du personnel de cuisine.

CONDITIONS:

- Temps plein, Permanent | disponible 32 heures/semaine

SALAIRE ET AVANTAGES :

- Salaire à discuter entre 16,00\$ à 23,00\$ de l'heure;
- Rabais employé;
- Uniforme fournis;
- Stationnement sur place;
- Vacances annuelles 2 semaines;
- Congés mobiles;
- Programme de référencement d'employés.
- Préparation pour point de vente et traiteur (pas de service à assurer)

EXIGENCES:

- Une formation professionnelle (DEP) en cuisine ou toutes formations connexes;
- Une expérience de 1 à 3 ans comme cuisinier;
- Aimer travailler et collaborer en équipe;
- Sens de l'organisation et gestion des priorités;
- Personne fiable, professionnelle, positive, autonome et efficace;
- Capacité à exécuter des recettes;
- Disponible pour travailler selon des horaires flexibles.