



Aramark est à la recherche de cuisinier-ère

Poste : Cuisinier-ère

Endroit : Base de Valcartier

Salaire : À discuter lors de l'entrevue

Horaire : Postes à temps plein et à temps partiel disponibles

Début d'emploi : Début mai 2026 (emploi estival - mai-juin-juillet et août)

Le transport en commun ne se rend pas, il faut prévoir un transport pour vous rendre à la base militaire, possibilité de co-voiturage à la suite de l'embauche

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.