



Description de tâches

Emploi : Cuisinier

Renseignements généraux

TYPE DE POSTE : Temps partiel

HORAIRE : Tous les mercredis et sur appel

DÉBUT : Mai à octobre

LIEU DE TRAVAIL : Club de golf Le Montmorency, 2700 avenue du Sault, Québec (Qc) G1C 2L2

SOMMAIRE

Sous l'autorité du directeur général le cuisinier est un employé des services de production alimentaire dont la fonction est d'effectuer les tâches ci-dessous.

TÂCHES

- Exécuter des préparations de base pour certains plats
- Dresser les menus, préparer les repas et déterminer les portions et les quantités nécessaires.
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers, s'il y a lieu
- Commander, recevoir, vérifier et entreposer les marchandises.
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes
- Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons
- Surveiller la cuisson des plats
- Montage des plats ou des assiettes
- Placer les restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation
- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires
- Collaborer et superviser le personnel de cuisine.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, et pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout et de porter de lourds plateaux et de la vaisselle. Fonction exigeant de passer fréquemment du froid des réfrigérateurs à la chaleur des appareils de cuisson et des bacs de lavage de la vaisselle. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe. L'organisation du travail peut varier selon la saison de golf.
- Le nombre d'heures de travail peut varier entre 10 et 35 par semaine. Le taux horaire peut se situer entre 17.00\$ et 20.00\$ selon l'expérience
- Comme toute autre fonction de travail dans l'industrie touristique, la rémunération varie en fonction de plusieurs facteurs :
 - relatifs à l'employé (expérience de travail préalable, scolarisation et formation, etc.)
 - relatifs à l'entreprise (taille, localisation, niveau de qualité, appartenance à une chaîne, présence d'un syndicat, saisonnalité des opérations, etc.)
 - relatifs à l'emploi comme tel (horaires, autres avantages non pécuniaires, etc.)

AUTRES

- Respecter les normes de santé et sécurité en vigueur.
- Respecter les règlements et les directives applicables en tout temps lors de l'exécution de son travail.
- Assumer d'autres responsabilités spécifiques ou mandats relevant de sa compétence
- Suite à des circonstances particulières ou encore à la demande du directeur général, effectuer toute autre tâche connexe à son emploi.

FORMATION

Un Diplôme d'Études professionnelles (DEP) ou une formation équivalente ou toute combinaison d'expérience jugée satisfaisante.

EXPÉRIENCE

- Aucune expérience particulière n'est exigée; nous favorisons les candidats possédant une formation en cuisine (DEP en cuisine d'établissement), et exigeons le diplôme d'études secondaires (DES).