

Poste cuisinier/ d'aide cuisinier

Lieu : La Tablee des Pionniers
1357 rue St-Faustin
Saint-Faustin-du-Lac-Carré (Québec)
J0T 1J3

Tél : 819-688-2101
Courriel : info@latableedespionniers.com

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier et d'aide- cuisinier pour la production de mets cuisinés désirant travailler avec une équipe dynamique. Relevant du Chef et du sous-chef, l'aide cuisinier est responsable de la préparation de divers plats.

Tâches et responsabilités :

- Planifier son travail
- Réaliser des recettes
- Entretenir le poste de travail et les outils tout en maintenant en ordre les équipements, nettoyer et aseptiser la cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité
- Bonne méthodes de travail et efficacité

Qualifications :

- Un minimum de deux (2) ans d'expérience dans le domaine de la cuisine
- Cours de cuisine un atout
- Connaissances culinaires développées
- Très bonne forme physique et tolérance à la chaleur
- Connaissance des principes de base en santé et sécurité de même qu'en hygiène et salubrité
- Être autonome, assidu et efficace

Il s'agit d'un poste saisonnier à temps plein. Jours, soirs et fins de semaine du Jeudi au Dimanche.