



AIDE-CUISINIER

Supérieur immédiat : Sous-Chef / Chef exécutif

Département : Cuisine

Salaire : 16,57 à 17,30\$ / heure, selon expérience

Type d'emploi : Saisonnier, temps plein et temps partiel – avril à octobre 2023

Description sommaire du poste

Sous la supervision du Sous-Chef et /ou du Chef exécutif, la personne titulaire du poste est responsable d'assister les cuisiniers dans la préparation et la cuisson des plats

Liste des responsabilités

- Assister les cuisiniers dans la préparation et la cuisson des aliments en suivant les recettes et procédures établies
- Assurer l'entretien et la propreté des équipements et des espaces de travail selon les normes d'hygiène et de salubrité
- Veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits utilisés et assurer un inventaire adéquat de la nourriture, des fournitures et du matériel
- Assurer le respect des standards quant à la qualité et la présentation des plats servis
- Effectuer toutes autres tâches demandées par les cuisiniers et pouvant contribuer à l'équipe

Qualifications requises

- Intérêt pour la cuisine
- Expérience dans un poste d'aide-cuisinier souhaitable
- Disponibilité de jour, soir & fin de semaine (quarts de jour et de soir)
- Formation MAPAQ complétée (hygiène et salubrité des aliments)
- Bonne communication en français
- Bonne endurance physique

Qualités, aptitudes et compétences recherchées

- Capacité à gérer les priorités
- Sens de l'organisation et initiative
- Autonomie et efficacité
- Rigueur et souci du détail
- Tolérance au stress inhérent au travail en cuisine
- Capacité à travailler en équipe

Faire parvenir votre CV à chef@golfblainvillier.com