

Cuisinier, Cuisinière

Le masculin est utilisé pour alléger le texte.



Susete Arruda
Responsable Resto

194, rue Notre-Dame Est
Victoriaville, Qc
G6P 4A1

En personne
www.cooplamanne.com

7 avril 2017

Résumé de la fonction

Sous la supervision de la chef cuisinière, assister la préparation des repas et exécuter les tâches en vue de respecter les standards de qualité établis.

Principales tâches et responsabilités

- Être capable de suivre des recettes/fiches techniques pour assurer la préparation des mets en accord avec les standards et/ou exigences de l'entreprise
- Être capable d'évaluer les matières premières et/ou fournitures en fonction des besoins
- Préparer les recettes en utilisant les équipements de cuisine appropriés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à ce que la cuisine soit bien organisée, propre et sécuritaire
- Toutes autres tâches connexes à la fonction

Compétences

- Autonome et responsable
- Tolérance au stress
- Esprit d'équipe

Qualifications

- DEP en cuisine d'établissement ou les années d'expérience seront considérés
- Connaître la cuisine végétarienne est considéré comme un atout

Description

- Environ 25 heures/semaine
- **Jeudi (14h-20h), Vendredi (13h – 20h) Dimanche (9h-17h), Lundi (7h-Variable)**
- Salaire à discuter selon expérience, assurance-vie et collective
- Date limite de la mise en candidature : 14 avril 2017
- **C.V. en personne au resto**