

# Affichage de poste

Département : Cuisine

## **Classification : Aide-cuisinier/Aide-cuisinière**

Statut de l'emploi : Occasionnel

Taux horaire : 13.77\$

Quantité de postes disponibles : 2

### **Description sommaire des tâches**

- Préparer selon les standards et le temps requis les aliments de base tels que les légumes, les fruits, etc.;
- Participer au montage des assiettes selon les normes et les méthodes communiquées, en s'assurant de la qualité des mets servis et en respectant la standardisation;
- Assister à la mise en place nécessaire au bon déroulement des différents services;
- Au besoin, aider les cuisiniers/cuisinières à effectuer diverses tâches;
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits transformés et participer à la saine gestion des inventaires;
- Communiquer à son superviseur les pertes et/ou les commandes de nourriture;
- Voir au maintien de la propreté et à la sécurité de l'environnement de travail ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de salubrité;
- Respecter les méthodes de travail établies et manipuler de façon sécuritaire les produits et les équipements;
- Assurer la satisfaction des invités en répondant à leurs besoins et en leur offrant un service exceptionnel;
- Promouvoir le plaisir en travaillant (Chez Estrimont, le sourire fait partie de l'uniforme!);
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

### **Qualifications / Compétences recherchées**

#### *Professionnelles*

- Détenir un diplôme d'études secondaires
- Détenir une formation académique pertinente en cuisine d'établissement sera considérée comme un atout.
- Une connaissance fonctionnelle de la préparation alimentaire et la connaissance de l'environnement et des équipements de cuisine sont requises.
- Une expérience pertinente dans un poste similaire sera considérée comme un atout.
- Langues parlées et écrites requises : français (niveau intermédiaire) et anglais (niveau débutant)

#### *Compétences personnelles recherchées*

- Adopter un comportement professionnel : avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, démontrer une attitude positive, de la motivation et un esprit d'équipe, faire preuve de tact et de discrétion au besoin, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc.
- Facilité à communiquer et à interagir avec les invités tout en ayant un souci élevé du service à la clientèle
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus
- Facilité d'apprentissage, polyvalence et sens de l'organisation
- Courtoisie et dynamisme
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie
- Capacité de concentration dans un environnement de travail stimulant et en mouvement

### **Conditions / Exigences diverses**

- Être principalement disponible le jour et le soir durant les fins de semaine et sur appel (au besoin)
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
  - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
  - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière
  - Capacité de pousser et de tirer des chariots et les équipements régulièrement
  - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer
  - Capacité à travailler à des températures élevées

**Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :**

Superviseur : Aurélien Gauthier , Chef

Courriel : cuisine@estrimont.ca