

Affichage de poste

Département : Cuisine

Classification : Aide-cuisinier/Aide-cuisinière

Statut de l'emploi : Temps partiel

Taux horaire : 14.34\$ (14.84\$ après probation 360 heures)

Quantité de postes disponibles : 1

Description sommaire des tâches

- Préparer les aliments de base, tels que les légumes et les fruits, et participer au montage des assiettes en respectant les standards et les méthodes de travail communiqués ;
- 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 ;
- 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 la semaine et la fin de semaine (le jour, le soir 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 :

Superviseure : Yannick Degasne, Chef

Courriel : cuisine@estrimont.ca

Date d'affichage : 2020-08-14