

CUISINIER(ÈRE) :

Catégorie de poste :
Permanent

Type de poste :
Temps plein.
Nombre heures/semaine ; 35 h
heures variables).
Salaire : 20 à 22 \$ selon l'expérience
2 semaines de vacances à Noël.
2 semaines de vacances
annuellement.
Adhésion à un régime de retraite.

DESCRIPTION DU PROJET :

Le restaurant de Mon Resto permet l'accès à des repas nutritifs à un coût accessible pour les familles du quartier. Bien plus qu'un restaurant, il est un milieu de vie intergénérationnel permettant des rencontres et des échanges entre les citoyens du secteur.

Joignez une équipe où le respect, la collaboration et l'humain font partie intégrante des valeurs de l'organisme! Nous embauchons des personnes de cœur au fort esprit d'équipe et soucieuses du service à la clientèle. Mon Resto Saint-Michel propose un milieu de vie chaleureux, confortable et sécuritaire. Nous sommes présentement à la recherche de 2 cuisiniers, cuisinières, pour se joindre à notre équipe.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS :

- Encadrer une équipe de travail.
- Garder un environnement hygiénique et ordonner dans la cuisine.
- Faire l'assemblage, la cuisson, la disposition et la décoration de tous les plats conformément aux spécifications du chef cuisinier et de la cuisine en général.
- Être capable d'organiser efficacement son poste de travail.
- Tenir l'Inventaire de la nourriture et du matériel.
- Capacité à suivre toutes les procédures d'assainissement.
- Maintenir une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson.
- Avoir la capacité de travailler en équipe et accomplir plusieurs tâches simultanément.
- Se soucier de la propreté du matériel et des espaces de travail.
- Utiliser les produits et équipements conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur.

FORMATION/EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES REQUISES :

- Certificat de formation de la MAPAQ.
- Diplôme d'études professionnel (DEP) en cuisine d'établissement ou l'équivalent.
- Expérience de 6 mois à 1 an d'expérience en restauration.

COMPÉTENCES, QUALITÉS REQUISES :

- Autonomie et professionnalisme.
- Grandes habiletés à travailler en équipe.
- Très bonnes compétences en communication.
- Excellente condition physique et endurance.

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION SOUHAITÉE :

OCTOBRE 2022

Envoyer votre C.V. à l'attention de : Amanda Joassaint.

Courriel ; monrestoamanda@gmail.com

Téléphone : 514 727-4892