

Restauration - Équipe en cuisine

L'eau à la bouche

Que ce soit en cuisine ou au service, les membres de l'équipe de restauration sont essentiels; ceux-ci gardent les clients rassasiés et heureux tout au long de leur visite! De multiples postes sont ouverts pour combler nos besoins et services de restauration toujours grandissants.

Nous sommes à la recherche de cuisiniers pour la saison qui débutera en juin. La cuisine centrale spacieuse alimente le restaurant principal et d'autres points de vente. Tu pourrais collaborer à l'élaboration de l'offre alimentaire, vérifier la fraîcheur des aliments et surtout le goût des mets. Tu pourrais également être amené à proposer des produits complémentaires en équipe. Plusieurs postes y sont à combler tel:

Cuisinier de ligne, Aide-cuisinier, Préposé à la préparation.

Travailler en cuisine au Super Aqua Club, c'est:

- Mettre en place les postes de travail avec les ingrédients et l'équipement nécessaire;
- Vérifier la qualité des ingrédients;
- Préparation des plats et commandes;
- Garder un environnement hygiénique et propre, conformément aux normes de la MAPAQ;
- Laver l'équipement, les plans de travail et la vaisselle utilisée;
- Toute autre tâche connexe en lien avec le service de restauration.

Les qualités qui font de toi le meilleur pour le poste:

Autonomie, rapidité, capacité à travailler sous pression, méthodique, capacité à travailler en équipe, bonne communication.

Les compétences requises pour le poste:

Aucune compétence ou expérience particulière n'est nécessaire, une formation te sera donnée sur les équipements. Une expérience dans un restaurant à grand volume et une attestation de formation en hygiène et salubrité MAPAQ constitue un net atout.

Type de travail :

Saisonnier: Période estivale - mi-juin à la fête du travail.

Note : le genre masculin est employé dans le but d'alléger le texte, il inclut le genre féminin.