

Restauration - Cuisinier(ère)

L'eau à la bouche

Que ce soit au restaurant principal ou dans les autres points de vente, le cuisinier prépare des plats de qualité en veillant à la fraîcheur des ingrédients et à la satisfaction des clients. Le cuisinier prépare et assemble des plats de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Les membres de l'équipe de restauration sont essentiels; ceux-ci gardent les clients rassasiés et heureux tout au long de leur visite!

Postes clés : Cuisinier de ligne, aide-cuisinier et préposé à la préparation.

Être cuisinier au Super Aqua Club, c'est:

- Placer les postes de travail avec les ingrédients et l'équipement nécessaires ;
- Vérifier la qualité des ingrédients ;
- Préparer les plats et les commandes ;
- Respecter les normes de la MAPAQ ;
- Laver l'équipement, les plans de travail et la vaisselle utilisée ;
- Toutes autres tâches connexes.

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

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

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. Temps plein.

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