

**INFORMATIONS SUR L'EMPLOI**

## TITRE DU POSTE

Cuisinier(ère)

## NB DE POSTE À COMBLER

1

## STATUT D'EMPLOI

Permanent

## OCCUPATION

Temps plein

## DISPONIBILITÉS

Jour

## NB D'HEURES PAR SEMAINE

40

## SALAIRE (TYPE)

À discuter

## NIVEAU D'ÉDUCATION MINIMAL

Secondaire

## EXPÉRIENCE REQUISE

1 à 2 ans

## RÉGION

Montréal

**CONTACT**

Martine Angell

Réseaux

Téléphone : 450-424-5727

**DESCRIPTION**

En collaboration avec la direction de la cuisine, le/la cuisinier(ière) sera responsable de préparer les mets offerts au menu, et ce de façon autonome.

**TÂCHES**

Principales responsabilités :

Planifier et analyser le travail à effectuer.

Assurer la conservation des aliments selon les standards et les procédés de la MAPAQ.

Assurer la propreté des aires de travail, des outils et des équipements.

Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité en ce qui a trait à la manipulation des aliments.

Utiliser les outils et équipements de travail dans le respect des règles SST.

Effectuer la réception et la vérification des commandes de nourriture lorsque requis.

Assurer la rotation des inventaires et aviser le responsable de toute baisse d'inventaire.

Aprêter les divers aliments selon les besoins de la journée tout en minimisant les pertes.

Effectuer les préparations de base (p. ex. potage, sauce, etc.).

Effectuer la mise en place de différents types de menus (tables d'hôte, menus à la carte, buffets, petits déjeuners, desserts et présentations culinaires) selon les besoins identifiés.

Préparer les plats (mise en place et présentation) qui composent le menu de la salle à manger, banquet et cafeteria, selon les recettes établies.

Soutenir l'équipe de direction dans le contrôle de la qualité des plats préparés avant le service.

**QUALITÉS RECHERCHÉES**

Profil recherché :

Efficacité, rapidité et finesse d'exécution

Sens des responsabilités

Gestion des priorités

Bonne communication à l'oral

Horaire flexible

Autonomie, initiative & entregent

Connaissance de la cuisine italienne (un atout)

Scolarité & formation : Diplôme d'études secondaires (DES), Diplôme en cuisine d'établissement (un atout), formation « Hygiène et salubrité » de la MAPAQ (un atout)

Expérience : minimum de 1 an dans un poste similaire

Autre : bonne condition physique

**AUTRE**