



AIDE-CUISINIER(ÈRE)

Sous la supervision du responsable du service alimentaire, l'aide-cuisinier(ère) participe à la préparation et à la cuisson des aliments à partir de recettes et de menus.

Responsabilités

- Effectuer la préparation et la cuisson, selon les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments;
- Monter les assiettes selon les normes et les directives établies;
- Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
- Respecter le code vestimentaire et les normes d'hygiène et de salubrité;
- Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage;
- Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine;
- Toutes autres tâches connexes.

Qualifications requises

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou l'équivalent (un atout);
- 6 mois d'expérience pertinente dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie;
- Certification MAPAQ (un atout);
- Capacité de travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu.

Attitudes et qualités personnelles

- Minutie et souci du détail;
- Souci de la propreté et du respect des normes d'hygiène;
- Travail d'équipe;
- Bonne humeur, respect et engagement.

Conditions de travail

- Temps partiel / 1 poste disponible;
- Horaire variable selon les besoins opérationnels;
- Fonction exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine, les jours fériés ainsi que pendant la période des fêtes et la relâche scolaire;
- Date d'entrée en fonction : **30 novembre 2019**.

Pour postuler, envoyez votre CV à cv@skivsc.com

*L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.
Groupe Val Saint-Côme souscrit au principe d'équité en matière d'emploi.*