



COMMIS CUISINE

Sous la supervision du responsable du service alimentaire, le commis de cuisine assiste l'aide-cuisinier et le cuisinier en exécutant des tâches simples en vue d'accélérer la préparation des mets et le service des repas à la cafétéria.

Responsabilités

- Exécuter des préparations de base pour certains plats;
- Surveiller la cuisson des plats;
- Servir les clients au comptoir de la cafétéria;
- 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

- Savoir lire, écrire et compter;
- Expérience pertinente dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie (un atout);
- Certification MAPAQ (un atout);
- Capacité de travailler efficacement sous pression dans un environnement au rythme soutenu.

Attitudes et qualités personnelles

- Axé service à la clientèle
- Souci de la propreté et du respect des normes d'hygiène;
- Travail d'équipe;
- Bonne humeur, respect et engagement.

Conditions de travail

- Temps partiel ou Temps plein / 4 postes disponibles;
- 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 : **Dès que possible.**

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.*