



HÔTEL-MUSÉE  
**PREMIÈRES  
NATIONS**

**Un environnement de travail unique et chaleureux. Une entreprise en pleine expansion reconnue pour son raffinement. Un milieu établi au cœur de la nature riche en culture et en histoire. C'est notre engagement.**

« De notre passion à la vôtre, le plaisir au travail est la pierre angulaire de notre quotidien. »

## NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN CUISINIER

### SOMMAIRE DU POSTE

Le ou la cuisinière est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs et travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est de préparer les aliments et les repas et assure le service en cuisine.

### PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Effectuer la mise en place des services du restaurant et des banquets;
- Préparer et cuire les aliments selon les directives des chefs;
- Dresser les assiettes selon les normes prescrites;
- Voir au maintien de la propreté des lieux et des outils de travail;
- Veiller à l'application des normes de santé, de salubrité et de sécurité au travail;
- Recevoir et entreposer les différentes commandes de nourriture.

### COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Détenir une formation en cuisine d'établissement et une certification en hygiène et salubrité;
- Minimum de 1 an d'expérience en cuisine dans un restaurant et/ou hôtel;
- Nous cherchons une personne, dynamique, qui a le sens de la planification, de l'organisation et qui est créatif;
- Attention portée aux détails;
- Apte à travailler sous pression;
- Doit être disponible de jour, soir, en semaine et fin de semaine.

La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.

Nous joindre

rh@hmpn.ca

418 847-0624 #6006

5 Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

