



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 AIDE-CUISINIER

SOMMAIRE DU POSTE

L'aide cuisinier est sous la supervision du chef exécutif et des sous-chefs et travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est d'appuyer l'équipe en exécutant diverses préparations.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Exécuter des préparations de bases pour certains plats;
- Laver, peler, et couper fruits et légumes;
- Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons;
- Peser et préparer les ingrédients;
- Surveiller les cuissons des plats;
- Aider au montage des plats ou des assiettes;
- 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;
- 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;
- Attention portée aux détails;
- Apte à travailler sous pression;
- Doit être disponible de jour, soir, en semaine et fin de semaine.

Début d'affichage : 2 novembre 2023 | Fin d'affichage : 16 novembre 2023

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

