



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 (TEMPS PLEIN)

SOMMAIRE DU POSTE

Le cuisinier sous la supervision du chef et du sous-chef travaille en collaboration avec les autres cuisiniers. La principale fonction est de préparer les aliments, 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;
- 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 ou un hôtel;
- Personne dynamique ayant le sens de la planification, de l’organisation et créatif;
- Attention portée aux détails;
- Apte à travailler sous pression;
- Doit être disponible de jour, de soir, en semaine et la fin de semaine.

Début d’affichage : 6 juillet 2026 | Fin d’affichage : 20 juillet 2026

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

Nous joindre
rh@hmpn.ca



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

