

Poste vacant

Cuisinier

Description du poste

Obtenir les provisions et les équipements nécessaires à son travail, préparer les aliments de base et les spécialités, entretenir son poste de travail.

Exigences et compétences :

Cous en cuisine dans un établissement reconnu
Minimum 5 ans d'expérience dans un poste similaire
Connaissance de la cuisine québécoise, française et nouvelle cuisine

Conditions de travail :

Travail à temps plein à horaire variable impliquant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Salaire de 19,07 \$ à 20,57 \$/heure.

Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel.

Avantages sociaux en vigueur selon les normes de l'entreprise.

Tenue vestimentaire conforme aux politiques de l'entreprise.

Salaire offert selon l'échelle salariale.

Tâches :

Établir une liste des ingrédients nécessaires à la préparation des spécialités de l'établissement en considérant le menu offert et l'achalandage prévu;

Apprêter les spécialités en exécutant la préparation, le mélange des ingrédients et la cuisson des aliments, selon des recettes et techniques culinaires typiques à l'auberge;

S'assurer de la qualité de la préparation et de la présentation des spécialités préparées, selon les normes établies de l'auberge;

Maintenir les conditions de propreté et d'hygiène de son poste de travail et des équipements utilisés;

Exécuter des travaux connexes selon ses fonctions, sur demandes.

Les candidatures doivent parvenir à

Monsieur Stéphane Hubert

Auberge Godefroy

17575, boul. Bécancour

Bécancour (Québec) G9H 1A5

Courriel : shubert@aubergegodefroy.com

Télécopieur : 819-233-2288



Le présent affichage ne constitue pas un engagement à retenir la candidature.