



Cuisinier / Cuisinière

Sous l'autorité du directeur ou du gérant, le(la) cuisinier(ère) est responsable de la préparation des mets commandés par les clients du restaurant. De plus, le cuisinier participe à l'entretien ménager des lieux.

DESCRIPTION DE TÂCHES

1. Effectue la préparation des aliments selon les différentes commandes reçues et s'assure du respect des standards établis.
2. Voit à la gestion des bons de commande en s'assurant de préparer les commandes en fonction de l'ordre de transmission.
3. Fait le montage des assiettes en fonction des standards de présentation.
4. Rapporte, au gérant, toute défectuosité constatée dans les équipements de cuisine.
5. Voit à l'entretien et à la mise en place de son département.
6. Participe à l'entretien ménager des lieux.
7. S'assure d'un suivi adéquat des inventaires.
8. Supporte, au besoin, les plongeurs dans le nettoyage de la vaisselle et des équipements.
9. Peut être appelé à être responsable de la cuisine (fermeture/ouverture des équipements, supervisions des autres cuisiniers, validations des ménages, supervision des opérations de la cuisine, etc.)

NOTE : Cette description reflète des éléments généraux et ne doit pas être considérée comme une énumération détaillée et complète de toutes les tâches à accomplir.

QUALIFICATIONS REQUISES

Scolarité : Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou d'un diplôme ou d'une attestation d'études jugée équivalente.

Expérience : Un minimum de 6 mois d'expérience pertinente.

Particularités :

- Avoir une dextérité manuelle.
 - Être capable de travailler sous pression.
 - Démontrer de l'intérêt pour le travail en équipe.
 - Avoir une apparence propre et soignée.

Pour postuler, rendez-vous directement au
<https://carrieres.groupenormandin.com/postuler/>