

Numéro de poste : 15-023	Nombre de postes disponibles : 2
Cuisinier / Cuisinière	
Titulaire du poste : À combler	
Mise à jour le 19 mars 2015	
Supérieur hiérarchique : Chef superviseur en cuisine	
Sommaire des responsabilités	
Sous la supervision du chef superviseur en cuisine, le cuisinier / la cuisinière effectue la préparation, cuit et assemble les aliments en vue d'accélérer le service des mets. Il ou elle est appelé(e) à assurer seul(e) un service lorsque l'achalandage est moindre (déjeuner, souper avec 25 personnes et moins), et ce, avec une formation et supervision adéquate. En fonction de l'achalandage, peut effectuer certaines tâches normalement attribuées au commis de salle.	
Tâches et responsabilité principales	
▪ Préparer les aliments pour le service; ▪ Effectuer la mise en place; ▪ Préparer et veiller à approvisionner le buffet du déjeuner; ▪ Desservir le buffet; ▪ Préparer les lunches; ▪ Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets (forfaits gastronomiques); ▪ Préparer les commandes de grignotines à la carte commandées par le bar; ▪ Organiser son aire de service; ▪ Contrôler la qualité des plats préparés; ▪ Assurer le respect des normes d'hygiène, salubrité et sécurité au travail; ▪ Lorsque l'achalandage est moindre, il ou elle est appelé(e) à effectuer les tâches du commis de salle.	
Supervision	
▪ Plongeur et aide-cuisinier. Commis de salle lors du quart de travail du matin.	
Conditions spécifiques de travail	
▪ Poste saisonnier de juin à septembre; ▪ Période de probation de 4 semaines; ▪ Horaire variable selon la saison d'opérations; ▪ Rémunération : Selon la politique en vigueur	
Compétences et pré-requis	
▪ DEP en cuisine d'établissement terminé ou en voie d'être terminé ou une expérience équivalente. ▪ La connaissance du milieu récréotouristique est un atout. ▪ Bonne connaissance des services offerts par l'entreprise. ▪ Maîtrise du français et/ou de l'anglais parlés. ▪ Savoir planifier et organiser son travail. ▪ Présentation soignée et tenue vestimentaire conforme aux politiques de notre organisation.	