

## **Cuisinier / Cuisinière**

Pohénégamook Santé Plein-Air 2.0 - Pohénégamook, QC

---

### **Rôle**

Sous l'autorité immédiate du chef cuisinier, vous l'assisterez dans toutes les tâches principales.

### **Responsabilités principales**

- Participer à la préparation des plats en cuisine
- Entreposer adéquatement la nourriture préparée
- Planifier et prioriser les tâches à exécuter
- Contrôler la qualité des plats préparés
- Évaluer les besoins en aliments et en faire part au chef
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité
- Nettoyer la cuisine et les aires de travail
- Aider à la plonge
- Accomplir toute autre tâche liée à la fonction
- S'assurer de respecter les objectifs et les standards du restaurant
- Participer au rayonnement de la réputation de l'établissement Pohénégamook Santé Plein-Air 2.0

### **Compétences**

- Niveau d'études : collégial
- Expérience dans une cuisine
- Aimer le travail d'équipe
- Être travaillant et faire preuve d'initiative
- Être soucieux de l'ordre et de la propreté

### **Conditions particulières**

- Poste temporaire, temps plein (30 à 40 heures/semaine)
- Horaire de jour, soir et fin de semaine, variable
- Salaire selon expérience
- Possibilité d'entrée en poste dès le 11 juin pour la saison estivale
- Possibilité d'hébergement gratuit sur place

Notre description te ressemble et tu es prêt à relever le défi ? Rejoins notre formidable équipe et fais-nous parvenir ton C.V. au [rh@pohenegamook.com](mailto:rh@pohenegamook.com).

*\*Prendre note que la forme masculine a été utilisée uniquement dans le but d'alléger le texte, tous les postes sont offerts aux femmes et aux hommes.*