



# RECRUTEMENT

## Préposé à la cuisine

1<sup>er</sup> juin 2018

### Description du poste

Le préposé à la cuisine est un employé des services de la restauration dont le métier est d'effectuer la préparation, l'assemblage et la présentation de divers mets en vue de leur consommation ou de leur vente.

### Principales tâches

- Prendre connaissance des ingrédients constituant les mets à préparer.
- Préparer, assaisonner et conditionner par des méthodes appropriées les aliments (soupes, sandwiches, salades, biscuits, muffins, etc.).
- Cuire de façon appropriée les divers aliments (frites, poutine, hamburger, hot-dog, etc.).
- Effectuer la mise en place en vue du service ou de la vente.
- Nettoyer les surfaces de préparation.
- Recevoir et entreposer les aliments.
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.
- Participer à la prise d'inventaire.

### Exigences à l'embauche et compétences requises

- Aptitudes pour le service à la clientèle.
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.).
- Connaissance du français et de l'anglais.
- Bonne forme physique.
- Rapidité d'exécution.
- Tolérance au stress.

### Conditions de travail

- Travail à horaire variable, et parfois sur appel (selon les conditions climatiques et l'achalandage de la station).

- Fonction exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine (samedi et dimanche) ou les jours fériés, de décembre à mars.
- Fonction exigeant de travailler de longues heures debout.
- Fonction exigeant de passer fréquemment du froid des réfrigérateurs à la chaleur des appareils de cuissons et des bacs de lavage de la vaisselle.
- Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe.
- L'organisation du travail peut varier selon la période de la saison.
- La rémunération varie de 12.00\$/heure à 14.00\$/heure, selon l'échelle salariale.
- Avantages en vigueur selon les normes de l'entreprise.

## **Expérience**

Aucune expérience particulière n'est exigée, mais une formation en cuisine (DEP en cuisine d'établissement) et/ou une formation en hygiène et salubrité alimentaire est un atout