



Cuisinier/cuisinière

SOMMAIRE DU POSTE :

Le cuisinier (e) aura comme principales responsabilités la préparation des repas

Responsable de la préparation des repas :

- Participer à l'élaboration des menus en s'assurant qu'ils soient variés, équilibrés et sains, tant pour les collations que pour tous les repas;
- Assurer le service du dîner sur semaine;
- Faire les achats à l'épicerie au besoin;
- Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité ainsi que les règles de sécurité en cuisine.

QUALIFICATION REQUISES

Scolarité: Secondaire 3 et moins

Expériences : 2 à 3 années d'expérience en gestion de cuisine et préparation de repas

Connaissance des saines habitudes alimentaires

SALAIRES : Entre 19,75\$ et 21,40\$ selon l'expérience

Temps partiel : 7hrs / semaine de jour + remplacement

CONNAISSANCE

- Bonne communication orale
- Cours en hygiène et salubrité un atout

COMPÉTENCES REQUISES

Être en bonne forme physique, débrouillardise et bonne capacité à prendre des décisions rapidement.

Être responsable, organisé-e pour effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches) et avoir une grande capacité de concentration dans un environnement parfois bruyant et mouvementé.

**Rejoignez l'équipe dès
maintenant!**

**Scannez le code QR et envoyez
votre CV!**



Faites parvenir une lettre d'intention et votre curriculum vitae à madame Isabelle Normandeau à l'adresse suivante: administration.espoir@royaume.com