

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER(ES)

Principales fonctions

- Effectue la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des plats;
- Effectue la mise en place du poste de travail en prévision des différents services;
- Prépare, cuit et assaisonne les plats par les méthodes appropriées;
- Participe à la mise en place des assiettes de pâtisseries;
- Maintenir les normes de la qualité de la production et de la présentation au niveau des standards établis;
- Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail, à l'entretien des équipements et au respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité;
- Réaliser toute autre tâche visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Compétences exigées

- 2 à 3 ans d'expérience pertinente
- Excellent service à la clientèle
- DEP en cuisine d'établissement
- Connaissance du domaine de la restauration
- Tolérance au stress
- Travail d'équipe
- Sens élevé de l'organisation
- Responsable, débrouillard, courtois, souriant et rapide

Conditions de travail

- Salaire offert : à discuter
- Nombre d'heures par semaine : 40 heures
- Statut d'emploi : permanent
temps plein
jour, soir, fin de semaine

Pour postuler, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à : rh@esterel.com

Nous vous remercions à l'avance de poser votre candidature. Nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus pour une entrevue.