



mire
moteur interne de
recherche d'emploi



Description de l'emploi

CUISINIER OU CUISINIÈRE

No de requête:	02249
No de référence d'affichage:	T190-828-05-02249
Début de l'affichage:	11-02-2019
Fin de l'affichage:	18-02-2019
Corps d'emploi:	CUISINIER / PATISSIER [828]
Organisation:	CASINO DE MONT-TREMBLANT
Ville:	MONT-TREMBLANT
Emplacement:	CASINO DU MONT-TREMBLANT
Statut de l'employé:	OCCASIONNEL / SURNUMÉRAIRE
Durée du contrat:	
Horaire:	SUR APPEL / VARIABLE
Type de rémunération:	HORAIRE
Salaire minimum:	21,13
Salaire maximum:	22,07
Nombre d'heures par semaine:	
Période de travail:	JOUR, SOIR, FIN DE SEMAINE
Service/Secteur:	CUISINE
Nombre d'embauches prévues:	1
Agent de dotation:	THIBAULT, CHANTAL

Présentation:

Misez juste et joignez-vous à une équipe gagnante!

Cherchez-vous à vivre une expérience professionnelle enrichissante dans un environnement dynamique ? Vous voulez faire partie d'une organisation qui valorise le travail d'équipe et des plus stimulantes ? Choisissez le Casino de Mont-Tremblant et vivez l'expérience magique d'un des plus beaux casinos du Québec situé au cœur d'une région réputée pour ses paysages grandioses.

Fonctions:

Relevant du chef de cuisine, vous devrez offrir un *Service de rêve* à la clientèle interne et externe en participant à la préparation des repas et en exécutant toute combinaison de tâches reliées à la cuisine. Vous devrez notamment :

- collaborer à la préparation et à la cuisson, par les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments destinés à être consommés;
- maintenir les normes de la qualité de la production et de la présentation au niveau des standards établis;
- participer à la mise en place;
- participer au service dans le restaurant;
- 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.

Exigences essentielles:

- Diplôme d'études professionnelles (D.E.P.) en cuisine d'un institut reconnu

Autres exigences:

- Sens éprouvé du service à la clientèle
- Esprit d'équipe
- Bonne dextérité manuelle et un grand souci du détail
- Rigueur en ce qui a trait au respect des normes de propreté et du maintien de son poste de travail
- Disponibilité à travailler sur des quarts de travail (de jour, de soir, de fins de semaine et les jours fériés)

Conditions particulières:

Les candidatures reçues seront traitées selon l'ordre de priorité établi aux politiques, règlements ou conventions collectives en vigueur à la société.

Soucieuses de pouvoir compter sur une main-d'œuvre diversifiée et représentative de la société québécoise, Loto-Québec et ses filiales souscrivent à un programme d'accès à l'égalité en emploi et invitent les femmes, les Autochtones, les personnes handicapées ainsi que les minorités visibles et ethniques à poser leur candidature.