



Aide-cuisinier

Statut du poste : Permanent, temps plein ou temps partiel
Lieu de travail : Sainte-Adèle
Horaire de travail : Semaine et fin de semaine (jour et soir)

SOMMAIRE

Être **aide-cuisinier** chez St-Hubert, c'est avoir envie de vivre une expérience aux côtés d'employés ayant à cœur l'excellence et la satisfaction des clients! Efficace et consciencieux, vous appliquez scrupuleusement les normes et standards de St-Hubert. Conscient de l'importance du rôle que vous jouez au sein de l'équipe, c'est en alliant rigueur, plaisir et esprit d'équipe que vous relevez les nouveaux défis.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Gérer efficacement votre aire de travail et maintenir une propreté constante
- Participer à la préparation des plats en cuisine
- Assurer la qualité des plats et des commandes à emporter selon les normes et standards de St-Hubert
- Nettoyer les équipements selon les normes établies
- Recevoir les marchandises et assurer la rotation des marchandises reçues
- Effectuer toute autre tâche demandée par le gestionnaire

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Capacité à travailler sous pression
- Apprécie travailler en équipe
- Rapidité d'exécution
- Autonomie
- Rigueur

Les personnes intéressées peuvent acheminer leur CV à **Corinne Lapointe** au rot161@st-hubert.com en mentionnant le nom du poste dans le sujet du courriel.

Nous vous remercions de votre intérêt. Seules les candidatures retenues feront l'objet d'un suivi.