CENTRE DE
RECHERCHE D'EMPLOI
DE LA MAURICIE

Aide-cuisinier(ère)

Hôtel Sacacomie

Description de l'offre d'emploi

Situé dans l'une des plus remarquables forêts de l'est du Canada, l'Hôtel Sacacomie propose une expérience en nature exceptionnelle. Travailler à l'Hôtel Sacacomie c'est : côtoyer une équipe accueillante et chaleureuse, avoir un emploi qui vous permet de vous épanouir professionnellement et avoir la chance de travailler au coeur d'un paysage à couper le souffle.

Responsabilités

Principales responsabilités:
- Faire la mise en place des aliments;
- Aider à la mise en service;
- Collaborer à monter les assiettes pour le service;
- Faire le ménage à la fin de chaque service;
- Exécuter des préparations de base pour certains plats;
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes;
- Peser et préparer les ingrédients;
- Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons;
- Surveiller la cuisson des plats;
- Placer les restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation;
- Aider au montage des plats ou des assiettes;
- Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments, s'il y a lieu;
- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires.

Compétences exigées

Exigences:
- Être capable de soulever des poids dans les limites permises;
- Travail à horaire variable exigeant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés;
- Fonction exigeant de travailler de longues heures debout et de porter des plateaux d'aliments;
- Facilité à travailler sous pression aux heures de pointe;
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, dynamisme, honnêteté,
polyvalence, etc.);
- Bonne forme physique;
- Respect des règles de santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.

Diplôme(s)

- Aucun
- Secondaire
- Professionnel

Lieu de travail : Saint-Alexis-des-Monts
Salaire horaire : À discuter
Horaire de travail : Jour, Soir, Fin de semaine
Statut de l'emploi: Temps plein
Date d'entrée en fonction : Immédiatement
jtrepanier@sacacomie.com

Comment postuler

À l'attention de :
Julie Trépanier, CRHA, Responsable des ressources humaines

Par courriel: jtrepanier@sacacomie.com