

# Cuisinier·ères

## Somnus Société de gestion inc.

### Description de l'offre d'emploi

Nous sommes à la recherche urgente des cuisinières et cuisiniers expérimenté·e·s

### Responsabilités

- Mettre en place des postes de travail avec tous les ingrédients nécessaires et l'équipement de cuisson
- Préparer les ingrédients à utiliser en cuisine (hacher et éplucher les légumes, couper la viande, etc.)
- Cuire les aliments dans divers ustensiles ou grils
- Vérifier la nourriture pendant la cuisson pour remuer ou tourner
- Assurer une excellente présentation en habillant les plats avant qu'ils ne soient servis
- Garder un environnement hygiénique et ordonné dans la cuisine
- S'assurer que tous les aliments et autres articles sont stockés correctement
- Vérifier la qualité des ingrédients
- Surveiller les stocks et passer des commandes en cas de pénurie

### Compétences exigées

La candidate ou le candidat doit posséder au moins trois ans d'expérience dans le domaine de la restauration

**Lieu de travail :** Shawinigan, Mattawin, La Tuque

**Domaine d'étude :** Aucun domaine

**Nombre d'années d'expérience requises :** 3 ans et plus

**Nombre d'heures par semaine :** 30-40

**Salaire horaire :** 18,60\$/h

**Horaire de travail :** Jour, Nuit, Fin de semaine

**Statut de l'emploi:** Temps plein

**Date d'entrée en fonction :** Dès que possible

[i.beauce@hotelsmarineau.com](mailto:i.beauce@hotelsmarineau.com)

### Comment postuler

**À l'attention de :**

Isabelle Beauce, Adjointe administrative

**Par courriel:** [i.beauce@hotelsmarineau.com](mailto:i.beauce@hotelsmarineau.com)