



2^{ème} CUISINIER(ÈRE)

DÉPARTEMENT : Cuisine
SUPERVISEUR : Chef

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique, ouverte d'esprit et qui aime travailler en équipe. Entreprise familiale depuis 2006, le Manoir est un hôtel 4 étoiles de 70 chambres. De plus, le Manoir possède plusieurs salles de réception ainsi que d'un restaurant. Un lieu de travail unique en Montérégie aux abords de la rivière Richelieu.

TÂCHES ET FONCTIONS PRINCIPALES :

- ❖ Aider les premiers cuisiniers dans leurs tâches.
- ❖ Exécuter des préparations de base pour certains plats
- ❖ Laver, peler et couper les fruits et les légumes
- ❖ Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons
- ❖ Peser et préparer les ingrédients
- ❖ Surveiller la cuisson des plats
- ❖ Aider au montage des plats ou des assiettes
- ❖ Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments, s'il y a lieu
- ❖ Placer les restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation
- ❖ Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires
- ❖ Recevoir et entreposer des produits de cuisine
- ❖ Collaborer ou effectuer des tâches d'aide de cuisine
- ❖ Toutes autres tâches connexes

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- ❖ Poste syndiqué
- ❖ Taux horaire selon la convention collective
- ❖ Être disponible sur plusieurs quarts de travail
- ❖ Uniforme fournis
- ❖ Stationnement
- ❖ Belle ambiance et équipe de travail dynamique
- ❖ Bel environnement de travail
- ❖ Poste temps partiel et occasionnel disponible

EXPÉRIENCE ET FORMATIONS REQUISES :

- ❖ Formation professionnelle en cuisine d'établissement, avec diplôme. (DEP)
- ❖ Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)
- ❖ 1 an d'expérience.