

### **Cuisinier (cuisinière) - Description de tâches**

Le cuisinier voit à la préparation des repas, au placement des commandes et à l'entretien de la cuisine. Le travail d'équipe, la débrouillardise et l'efficacité sont au cœur de cet emploi. Trois repas par jour et des collations sont préparés chaque jour en suivant un menu préétabli. Il est primordial d'être en mesure de travailler sous pression et de livrer les repas aux heures établies. Il faut en tout temps respecter les normes d'hygiène et salubrité établies par le MAPAQ.

#### **Tâches**

- Préparer les repas
- Voir à l'entretien de la cuisine du Manoir et ses dépendances
- Laver la vaisselle (chaudrons, plaques, etc.).
- Préparer des crudités
- Défaire et entreposer les commandes, au besoin
- Préparer le jus
- Laver le plancher et la plaque de cuisson
- Accomplir toutes autres tâches demandées

#### **Qualités et exigences**

- Avoir de l'expérience en cuisine
- Faire preuve de débrouillardise et d'autonomie
- Faire preuve de professionnalisme et de rigueur
- Avoir une bonne capacité de communication
- Avoir une bonne capacité de travailler en équipe
- Être apte à travailler sous pression
- Formation en cuisine (un atout)
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire (un atout)
- Être motivé

#### **Conditions**

- Durée de l'emploi : 8 semaines possibilité de semaines supplémentaires
- Dates : du 19 juin au 12 août
- Horaire : 32 ou 40 heures par semaine
- Salaire : à déterminer, selon l'expérience
- Avantage
  - Repas offert sur place et possibilité d'hébergement
  - Accès gratuit à la salle d'entraînement durant la période d'emploi
  - Rabais de 50% à la salle d'entraînement le reste de l'année