

Poste de Cuisinier (ière)



Lieu : Verger Lacroix
649 Chemin Principal
St-Joseph-du-Lac (Québec)
JON 1M0

Tél : 450-623-4888
Télec. : 450-472-1287
Courriel : chef@vergerlacroix.ca

Nous sommes à la recherche d'un(e) cuisinier (ière) pour la production suivant la transformation de la pomme.

En collaboration avec le (la) chef-cuisinier (ière), le (la) cuisinier (ère) est responsable de planifier et de coordonner les activités liées à la production et à la cuisson des aliments selon les saisons.

Tâches et responsabilités :

- Veiller à la préparation des recettes selon les méthodes et les directives
- S'assurer de la collaboration des employés pour un travail d'équipe dans la cuisine
- Participer à la sanitation de la cuisine et des équipements
- Assure la relève en l'absence du chef-cuisinier (ière)
- Garder le suivi des lots de productions
- Applique les règles d'hygiène personnelle et de sécurité
- Maîtriser les techniques de cuisine
- Bonne méthodes de travail et efficacité
- Effectue, au besoin, toutes tâches connexes

Qualifications :

- Expérience similaire d'un an ou DEP en cuisine
- Spécialisation en pâtisserie ou transformation en conserve un atout
- Connaissances culinaires développées
- Très bonne forme physique et tolérance à la chaleur
- Attestation en hygiène et salubrité MAPAQ, un atout
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle

Horaire

Il s'agit d'un poste à temps plein, de Août à Décembre, principalement de semaine, par contre, le titulaire du poste devra être disponible les fins de semaine selon la saison (Septembre et Octobre)

Si vous êtes intéressé par ce poste, veuillez s.v.p envoyer votre CV à : chef@vergerlacroix.ca