



## **POSTE : CUISINIER**

### **Lieu de travail**

3350, rue St-Dominique  
Jonquière (Québec)  
G7X 1B3

### **Principales fonctions**

- 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. Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées.
- 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.
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine.
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide de cuisine.

### **Description des compétences :**

- Esprit d'équipe.
- Autonome et responsable.
- Dextérité manuelle.
- Bonne forme physique.
- Rapidité d'exécution.
- Tolérance au stress.
- Respect des normes d'hygiène et de salubrité.

### **Expérience :**

Un DEP en cuisine d'établissement est considéré comme un atout.  
Un minimum de 2 à 3 ans d'expérience pertinente dans un poste similaire.

Salaire offert : à discuter

Nombre d'heures par semaine : +/- 40h/sem.

## **Communication**

Nom de la personne à contacter : Edith Boulianne (Directrice générale)

Moyen(s) de                    téléphone : 418-547-5728

communication :            télécopieur : 418-547-4882

en personne : 3350, rue St-Dominique, Jonquière, Québec

courriel (courrier électronique) : [comptabilite@aubergecepal.ca](mailto:comptabilite@aubergecepal.ca)