

Aide-Cuisinier.ère

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR



CONCILIATION TRAVAIL – VACANCES!

DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique dans une organisation dont le plaisir est la valeur première?

Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits de qualité?

Tu souhaites participer au développement d'une entreprise en pleine expansion, dans des locaux neufs, et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

PRÉCISION ENTREPRISE

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le pub, la cantine et le restaurant Le Naufrageur.

PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne intéressée par le domaine de la restauration, qui a un intérêt pour les produits locaux et qui désire se développer dans le domaine de la restauration. La personne sélectionnée devra être en mesure de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. Elle devra faire preuve d'efficacité, de rigueur, de souci du détail, d'une bonne capacité d'apprentissage et d'une facilité à communiquer. La brigade de cuisine, sous la supervision du chef de cuisine, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

- Effectuer les procédures d'ouverture et de fermeture de la cuisine (nettoyage de l'équipement, balai et moppe, remplir les produits ménagers, prise de température, etc.);
- Respecter les standards établis (portions, découpe, cuissons, identification, rotation);
- Participer au service avec une attitude positive et collaborative;
- Participer à la mise en place, la production et le service avec constance et efficacité;
- Nettoyer les appareils de cuisine et les surfaces;
- Appliquer les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Entre 25 et 40 heures/semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés;
- Travail sous pression aux heures de pointe. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout;
- Salaire à discuter selon l'expérience et la grille salariale en vigueur;
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine;
- Pourboires et rabais employés;
- Repas staff;
- Emploi saisonnier, de juin à septembre
*selon nos disponibilités et vos besoins.

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Attitude et comportements professionnels : travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative;
- Bonne gestion du stress en situation de service;
- Intérêt pour la cuisine locale et écoresponsable;
- Désir d'apprendre

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV
et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenuaufrageur.com