

Cuisinier/cuisinière à la chaîne/préparation

Nous recherchons un(e) cuisinier/cuisinière à la chaîne/préparation pour un poste à temps plein durant les mois occupés de la saison estivale dans un restaurant réputé et achalandé. Nous offrons une formation polyvalente, du garde-manger aux sautés en passant par les grillades. Nous préparons nos sauces, vinaigrettes et desserts, les viandes et fruits de mer, et des plats à la demande.

Vos responsabilités comprendront, sans pour autant s'y limiter, l'ouverture de ligne, la préparation des aliments, l'assignation à l'un ou l'autre des postes de la ligne de production, l'emballage, la fermeture et le nettoyage chaque soir pour assurer la propreté de l'environnement de travail.

Nous recherchons une personne qui démontre les compétences suivantes :

- Esprit d'équipe : dans une atmosphère de coopération, vous aidez les autres à compléter le travail.
- Motivée : vous travaillez fort pour compléter les tâches assignées rapidement et avec précision.
- Souci de la clientèle : vous cherchez à répondre aux attentes et aux exigences de nos clients.
- Attitude positive : vous êtes optimiste, même lorsque le rythme de travail est accéléré.
- Communication: vous savez écouter et parler aux autres dans un environnement achalandé.
- Aptitude pour la cuisson et/ou la préparation des aliments : une expérience antérieure en cuisine et dans la restauration rapide serait un atout.

Nous offrons un salaire concurrentiel ainsi que des uniformes. L'apparence doit être convenable pour un restaurant de ce calibre. L'emploi débute le 30 juin et prend fin le 29 août 2010. Une offre d'emploi à temps partiel durant l'année scolaire sera présentée aux employés dont le rendement est satisfaisant.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae et une lettre d'accompagnement par courriel à :

Mme Alesia Dane

Courriel: adane@uoquelfh.ca, barryh@skilscanada.com