



Deuxième cuisinier(ère)

Horaire : Variable- jour et soir - semaine, fin de semaine et fériés

Salaire : 15.71\$ / heure

Fonctions

- Aider les premiers cuisiniers dans leurs tâches.
- 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
- Aider au montage des plats ou des assiettes
- 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
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide de cuisine
- Toutes autres tâches connexes

Exigences

- Formation professionnelle en cuisine d'établissement, avec diplôme. (DEP)
- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)
- 1 an d'expérience.