

LE CLUB DE GOLF ROYAL QUEBEC



Recherche pour la saison estivale 2021

Aide-cuisinier

Temps plein, saisonnier, horaire variable

Principales responsabilités

- Personne qui connaît la technique de base et effectue la préparation de certains items de nourriture, effectue la cuisson, le service et le portionnement de tous les items de nourriture ; exécute toute autre tâche connexe
- Voit à la propreté de la cuisine et des entrepôts secs, réfrigérés et congelés
- Prépare les mets selon les recettes établies par le chef
- Assure la rotation et la réception de la marchandise.
- Vérifie la quantité et la qualité des commandes de nourriture
- Goûte et sent tout ce qui sera servi au client
- Veille à la propreté et à la conservation des aliments
- Respecte les règles d'hygiène et salubrité des aliments
- Assure un service rapide et poli aux serveuses
- Assume un niveau de responsabilité faible dans ses tâches habituelles

Qualification requises

Formation et connaissances

- Formation de niveau professionnelle, DEP en cuisine d'établissement souhaitée

Expérience

- 1 à 2 années d'expérience pertinente

Habilités

- Autonomie
- Dextérité manuelle

Efforts

- Occasionnellement, l'emploi exige de l'observation, de la minutie et une attention aux détails et le titulaire exécute des tâches répétitives.
- Le titulaire travaille debout tous les jours plus de deux heures à la fois. Pendant des périodes de courte durée à la fois et occasionnellement, il marche, manipule des poids moyens et, fréquemment des poids légers.

Conditions de travail

- À tous les jours, le titulaire est soumis à des écarts appréciables de température et le niveau de la température est élevé.
- Plusieurs fois par semaine, le titulaire est en contact direct avec la vapeur, la saleté ou la graisse, l'aération ou la ventilation est insuffisante et l'emploi requiert d'opérer des machines-outils.

Merci de faire parvenir votre curriculum vitae
à l'attention de Monsieur Frédéric Martel

par courriel : fmartel@royalquebec.com ou par télécopieur : 418-822-1240