

Numéro de poste : 15-024A	Nombre de postes disponible : 2
Commis de cuisine	
Titulaire du poste : À combler	
Mise à jour le 19 mars 2015	
Supérieur hiérarchique : Chef superviseur en cuisine	
Sommaire des responsabilités	
<p>Sous la supervision du chef superviseur en cuisine, le commis de cuisine est un employé des services de production alimentaire dont la fonction est de nettoyer la cuisine et d'exécuter d'autres tâches de nature simple en vue d'assister le personnel de la cuisine.</p>	
Tâches et responsabilité principales	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Préparer certains aliments pour la mise en place; ○ Récurer les plats, remplir le lave-vaisselle, laver la vaisselle, essuyer les verres; ○ Balayer et laver les planchers; ○ Nettoyer les surfaces de préparation et les lieux d'entreposage des aliments; ○ Enlever les déchets et les ordures et vider les poubelles; ○ Déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les armoires, les garde-manger et autres endroits réservés au rangement; ○ Aider à la mise en place; ○ S'assurer du respect des normes d'hygiène, salubrité et sécurité au travail. 	
Conditions spécifiques de travail	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poste saisonnier de juin à septembre; ▪ Période de probation de 4 semaines; ▪ Horaire variable selon la saison d'opérations; ▪ Rémunération : Selon la politique en vigueur 	
Compétences et pré-requis	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La connaissance du milieu récréotouristique est un atout. ▪ 1 à 6 mois d'expérience en cuisine; ▪ Bonne connaissance des services offerts par l'entreprise. ▪ Capacité à travailler sous pression et parfois de longues heures; ▪ Savoir planifier et organiser son travail. ▪ Présentation soignée et tenue vestimentaire conforme aux politiques de notre organisation. 	