

Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Visualisation de votre offre d'emploi :
cuisinier/cuisinière

Nombre de poste(s) à combler : 1

N° de l'offre : 7649642

Appellation d'emploi à l'interne (si différente) : premier cuisinier

Hôtel Chéribourg**Lieu de travail**2603, chemin du Parc
Orford (Québec)
J1X8C8**Principales fonctions**

-Planifier son travail -Analyser le travail à faire -Examiner les réserves et ingrédients disponibles -Décortiquer et ordonner le travail à faire -Réaliser une recette -Effectuer la mise en place -Préparer les aliments : les fonds et sauces, les potages, les plats à base de viande ou de volaille, les plats à base de pâtes, farinages et oeufs, les plats à base de crustacés et de poissons, les plats à base de légumes et fruits, les desserts de base -Réserver -Effectuer le service - Organiser son aire de service -Contrôler la qualité des plats préparés -Dresser les mets -Assurer la conservation -Identifier les aliments à conserver - Déterminer la méthode de conservation -Préparer les aliments en vue de leur conservation -Contrôler la conservation -Entretien du poste de travail et des outils -Maintenir en ordre le poste de travail -Entretien des outils et des équipements -Nettoyer et aseptiser -Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité

Exigences et conditions de travailNiveau d'études : Secondaire professionnel (DEP)
Terminé

Années d'expérience reliées à l'emploi : 7 à 11 mois d'expérience

Langues demandées : langues parlées : français
langues écrites : français

Salaire offert : à discuter

Nombre d'heures par semaine : 30,00

Statut d'emploi : permanent
temps plein, temps partiel
jour, soir, fin de semaine

Date prévue d'entrée en fonction : 2020-07-14

Communication

Nom de la personne à contacter : Stéphane Fournier (Directeur de la restauration)

Moyen(s) de communication : courriel (courrier électronique) : restauration@cheribourg.com

Postuler en ligne : oui