OFFRE D'EMPLOI

AIDE-CUISINIER(ÈRE) | PRODUCTION

Domaine Lafrance, une entreprise agrotouristique située à Saint-Joseph-du-Lac recherche une personne pour un poste saisonnier et/ou annuel. Vous aimez faire la production en grande quantité et travailler avec précision, ce poste est pour vous! Ayant plus de 100 000 visiteurs en saison, nous cherchons une personne de confiance, indispensable à la production en cuisine.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Cuisiner les aliments pour la boutique et pour le prêt-à-manger, effectuer les cuissons et l'emballage.
- Participer à la préparation selon les recettes du Domaine Lafrance.
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité de l'entreprise.
- Effectuer la rotation de l'inventaire.
- Participer à l'entretien des lieux et assurer la propreté de son lieu de travail.
- Travail et tâches répétitives.

COMPÉTENCES CLÉS :

Aimer cuisiner et suivre des recettes | Être méthodique et avoir le sens de l'organisation | Capacité à effectuer un travail d'exécution selon les directives | Travailler avec précision et rapidité | Capacité à gérer des imprévus | Bonne gestion du temps | Capacité à travailler de longues heures debout | Travail collaboratif avec la boutique | Débrouillardise

CONDITIONS DE TRAVAIL ET EXIGENCES:

- Minimum d'un an dans un poste similaire, diplôme dans un domaine connexe à la cuisine (un atout).
- Poste saisonnier (août à octobre) ou poste annuel, temps plein pour les deux.
- Poste de jour uniquement, en semaine et fin de semaine.
- Salaire commençant à 17,00$ / heure.

@domainelafrance

ENVOYER VOTRE CURRICULUM VITAE AU : emplois@domainelafrance.com avec le titre de l'emploi en objet.
Seules les candidatures retenues seront contactées.