



# OFFRE D'EMPLOI

SAISON ESTIVALE  
2021

## • CUISINIER / CUISINIÈRE • LE NAUFRAGEUR

### COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Respect des directives.
- Rapidité d'exécution.
- Grande capacité d'écoute.
- Adopter une attitude positive et motivante pour l'équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Autonomie.
- Tolérance à la pression en cuisine.
- Travail et esprit d'équipe.
- Avoir un souci pour la qualité en présentation d'assiette.

### QUALIFICATIONS REQUISES

- Avoir un DES.
- Expérience en restauration serait un atout.

### CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaire entre 25 h à 40 h par semaine selon les périodes.
- Semaine et fin de semaine selon les besoins.
- Salaire de 14 \$ à 15,50 \$/h selon expérience + pourboire.

### POUR POSTULER

**Faire parvenir votre CV et lettre d'intention:**

**PAR COURRIEL :** [cuisine@lenufrageur.com](mailto:cuisine@lenufrageur.com) et [cuisine2@lenufrageur.com](mailto:cuisine2@lenufrageur.com)

**EN PERSONNE :** Bureau du 586, boulevard Perron, Carleton-sur-Mer.

**ENTREVUE :** Les entrevues peuvent se faire par visioconférence.

### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- S'assure d'une mise en place impeccable et constante (trancher, dater, couper, pré-cuisson, préparations fondamentales, etc.).
- Aide au dressage des assiettes et surveiller la cuisson des plats.
- Voit à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé.
- S'assure du respect et de la constance des standards établis.
- Fait la plonge au besoin.
- Collabore au travail de l'équipe de la cuisine.
- Participe à l'amélioration continue de son poste de travail.
- Se conforme aux normes et procédures de l'entreprise et de la cuisine.
- Fait les ouvertures et les fermetures.
- Toutes autres tâches connexes.

### RÉSULTAT ATTENDU

Bonne collaboration avec le chef cuisinier et l'ensemble de l'équipe cuisine et de service.

*Postulez dès maintenant!*