

Nom de l'entreprise

Groupe Sélection

Nom de la personne responsable

Marie-Michèle Riendeau

Adresse complète

325 chemin de la Pointe-Sud
Verdun, Québec H3E 0B1

Numéro de téléphone

(514) 265-1057

Courriel

vdugal@groupeselection.com

Combien d'emplois sont disponibles?

1

Quelle est la date du début d'embauche?

16/03/2020

Détails concernant l'offre d'emploi**Titre de l'emploi**

Aide-Cuisinier (plongeur)

Nombre de postes disponibles

1

Tâches**RÔLE ET CONTEXTE:**

En collaboration avec le chef cuisinier et le cuisinier, l'aide-cuisinier est responsable d'aider dans la préparation des repas.

RESPONSABILITÉS :

Collaborer avec les employés pour un travail d'équipe dans la cuisine;
effectuer la préparation et à la cuisson, par les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments;
S'assurer de l'utilisation optimale des denrées;
Respecter les normes de présentation des aliments établies;
Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur;
Respecter le code vestimentaire et les normes d'hygiène et de salubrité;
Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage;
Remplir les réfrigérateurs et garder un dossier des quantités d'aliments consommés;
Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail;
Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine;
Assurer la réception, le rangement et la vérification des marchandises;
Débarrasser et nettoyer les tables;
Dresser les tables, transporter la vaisselle propre, les ustensiles et autres objets aux aires de service;
Peler les patates et les carottes;
Diviser les portions et placer les desserts sur la table à desserts;
Remplir la table chaude pour le dîner et le souper;
Préparer les choix de salades, les crudités, les poudings, les Jellos, les fruits et les yogourts pour la table à desserts;
Préparer les marinades et les vinaigrettes à chaque repas;
Préparer les ustensiles de service pour la table chaude;
Vider la table chaude;
Desservir les cabarets de desserts, de salades, les crudités, les marinades et les ranger au réfrigérateur;
Laver la vaisselle après chaque repas;
Nettoyer les tables de travail après chaque repas;
Le soir, nettoyer l'évier avec du Ajax;

Nettoyer la cuisinière, le lave-vaisselle et le tapis;
Maintenir un bon rangement et une propreté dans la chambre froide;
Laver le réfrigérateur, le micro-ondes et la chambre froide au besoin.

Qualifications requises

Diplôme d'études secondaires;
Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement (un atout);
1 à 3 ans d'expérience de travail dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration;
bonne maîtrise du français oral.

Date de début

16/03/2020

Conditions de travail

- Jour
- Soir
- Fin de semaine
- Permanent

Nombre d'heures minimum par semaine

30

Salaire

13.94-14.65

Le lieu de l'emploi est accessible par :

- Autobus
- En voiture