

AIDE CUISINIER(ÈRE) – NOUVEAU COLISÉE DE TROIS-RIVIÈRES

Salaire: 14,50/h

Horaire: Sur appel et selon les événements

Nous voulons vous rencontrer !

Venez nous visiter le 12 septembre entre 10h et 18h au nouveau Colisée du 6000 rue du Colisée, à Trois Rivières.

Tâches et responsabilités essentielles :

- Préparer, précuire et/ou cuire les produits alimentaires selon les directives.
- Préparer la « mise en place » (des aliments, garnitures, sauces, assiettes, ustensiles, etc.), ainsi que d'autres produits tel que requis pour une production de volume élevé.
- Nettoyer l'équipement de cuisine après utilisation conformément aux politiques et procédures de santé et sécurité.
- Exécuter d'autres tâches assignées ou confiées.

Compétences :

Vous pensez être le candidat idéal pour devenir l'un de nos cuisiniers? Voici comment nous saurons que vous réussirez bien dans ce poste :

- Expérience reconnue en cuisine, y compris l'expérience comme cuisinier de restaurant ou commis de cuisine.
- Bonne compréhension des méthodes variées de cuisine, des ingrédients, de l'équipement et des procédures.
- Précision et rapidité dans l'exécution des tâches assignées.

Restaurant Associates

- Excellentes compétences en communication verbale et écrite.
- Aptitudes physiques pour exécuter les tâches liées au poste.

Le Groupe Compass Canada est déterminé à former une main-d'œuvre et un milieu du travail diversifié représentant les communautés au sein desquelles nous exerçons nos activités. Nous encourageons à postuler et nous avons le plaisir de considérer tous les candidats qualifiés, sans égard à la race, la couleur, la citoyenneté, la religion, le sexe, l'état civil, l'orientation sexuelle, l'identité de genre, le statut d'autochtone, l'âge, ou les personnes nécessitant une solution d'adaptation.

Pour postuler, allez sur le site Web : www.compass-canada.com

Dans l'onglet « Appliquez en ligne », tapez votre code postal et vous verrez le poste s'afficher.