

Recherche cuisinier pour l'été 2022

Ministère de l'Énergie et des Ressources Naturelles

Tu cherches à vivre une expérience hors du commun? Tu as envie de t'évader et de découvrir le nord du Québec? Tu es à la recherche de nouveaux défis?



Le cuisinier recherché accompagnera une équipe jeune et dynamique dans la magnifique région de la Baie James pour une période de 11 semaines.

L'hébergement et les repas sont aux frais de l'employeur.

Définition de tâches :

- ✓ Préparer les commandes d'épicerie à l'épicerie locale (une fois par semaine), participer au déchargement de l'épicerie et gérer son rangement avec l'aide de l'équipe;
- ✓ Préparer les déjeuners et les soupers équilibrés;
- ✓ Préparer du matériel pour les lunchs;
- ✓ Faire preuve de créativité;
- ✓ Gérer l'inventaire d'épicerie pour assurer l'approvisionnement, respecter le budget et minimiser les pertes;
- ✓ Entretien des outils pour la préparation des repas;
- ✓ Veiller à la salubrité de la cuisine, des aliments et des espaces d'entreposage.

Compétences recherchées;

- ✓ Le candidat doit avoir un bon sens de l'organisation;
- ✓ Il doit être en mesure de gérer un inventaire alimentaire et un budget d'alimentation de façon serrée et de préparer les documents nécessaires à cette gestion;
- ✓ Il doit être en mesure de préparer des repas variés et sains pour une équipe pouvant aller jusqu'à 12 personnes.

Qualifications;

- ✓ Attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ obligatoire;
- ✓ DEP en cuisine;
- ✓ Secondaire 5.

Les horaires sont de 38.75 heures/semaine d'heures régulières + 17.25 d'heures supplémentaires. Les heures régulières sont majorées de 6.5%. Le salaire sera établi selon la scolarité et l'expérience.

Pour plus d'informations ou pour soumettre sa candidature :

Lucie Belzil, lucie.belzil@mern.gouv.qc.ca 819-354-4514 poste 271