



Description de poste

Cuisinier(ière)

Gestion ADC, filiale de CREECO, se spécialise dans les services en conciergerie et en alimentation, desservant principalement des régions éloignées comme la Baie-James, ainsi que diverses localités au Québec. Engagée envers l'inclusion et la valorisation des valeurs autochtones, Gestion ADC favorise la diversité au sein de ses équipes et veille à offrir des services adaptés aux besoins de ses clients dans des environnements uniques.

Sous l'autorité du Chef, les cuisiniers assument toutes les responsabilités des opérations de préparation et de service culinaires, en veillant au bon fonctionnement de la cuisine. Le cuisinier est responsable du respect des menus et du devis aussi bien pour la qualité des repas et autres mets que pour la qualité du service.

Responsabilités

- Service du petit-déjeuner;
- Production du bar à salades;
- Production des mets chauds;
- Service du souper;
- Préparation des sandwichs;
- Toutes autres tâches connexes.

Prérequis

- Détenir entre 2 et 5 ans d'expérience dans une position similaire;
- Détenir un cours de cuisine ou d'hôtellerie (atout important);
- Détenir une formation en hygiène et salubrité alimentaires, MAPAQ (atout important);
- Détenir un permis classe 5 valide (requis pour certains postes de cuisinier);
- Avoir un sens de l'organisation;
- Pouvoir travailler en équipe;
- Faire preuve de jugement et de leadership;
- Être un excellent communicateur;
- Lever des charges lourdes;
- Être bilingue (français, anglais), un atout;
- Être disposé à effectuer un horaire de 15/6 (15 jours de travail suivis de 6 jours de congé) ou de 14/14.

Exigences physiques

- Travail physique (debout, longues heures de travail);
- Être en mesure de lever des charges lourdes.

Gestion ADC souscrit au principe d'équité en emploi. Le genre masculin inclut le féminin et est utilisé, sans discrimination, afin d'alléger la description de poste..

Pour postuler, envoyez nous votre CV à jour à: cv@gestionadc.ca