



**POSTE:** Cuisinier

**STATUT:** Permanent  
Temps plein, temps partiel  
Jour

**LIEU:** À déterminer

## DESCRIPTION DU POSTE

Le cuisinier voit à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et au calcul des portions des aliments. Il prépare et cuit des aliments tels que soupes, viandes, légumes et desserts. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées, reçoit, vérifie et range la marchandise. Il collabore à l'élaboration des menus avec le chef cuisinier. Le cuisinier doit aussi entretenir son équipement et son espace de travail et participer au nettoyage de la cuisine.

## QUALIFICATIONS DEMANDÉES

- ✓ DEP en alimentation ou expérience équivalente
- ✓ 3 à 5 ans d'expérience comme cuisinier
- ✓ Connaissance en gestion des stocks
- ✓ Autonomie
- ✓ Initiative
- ✓ Travail d'équipe
- ✓ Résistance au stress

Ce profil de poste n'est pas limitatif et chacun peut s'attendre à accomplir différentes tâches connexes en vue d'atteindre les objectifs fixés par l'entreprise. De plus, nous utilisons le mode masculin afin de faciliter la lecture.

Nous préconisons l'égalité des chances en matière d'emploi.  
Seules les personnes sélectionnées recevront un accusé de réception.