



## **ORFORD MUSIQUE**

### **OFFRE D'EMPLOI Cuisinier(ère)**

**Joignez-vous à une équipe dynamique, efficace et professionnelle  
dans un cadre de travail enchanteur, avec possibilité d'avancement!**

Situé au cœur du parc national du Mont-Orford, Orford Musique est un endroit où la nature et la culture sont en parfaite symbiose depuis plus de 65 ans. Nous croyons en nos employés et en leur talent, c'est pourquoi nous voulons les propulser vers l'avant!

#### **SOMMAIRE DE L'EMPLOI**

Sous la supervision fonctionnelle du chef cuisinier, le ou la cuisinier(ère) effectue les tâches qui consistent à faire la préparation des mets pour des banquets, des buffets, le bistro et le service de cafétéria, ainsi que répondre aux différentes demandes qui lui sont faites par le chef cuisinier ou la coordonnatrice de la restauration et des services alimentaires.

#### **HORAIRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL**

Un poste à temps plein à l'année (plus ou moins 37,5 heures/semaine);  
Salaire a discuté selon l'expérience;  
Travail à horaires variables et flexibles offrant une très belle qualité de vie.

#### **RÔLE ET RESPONSABILITÉS**

- Planifier et analyser le travail à faire;
- Examiner les réserves et les ingrédients disponibles;
- Effectuer la mise en place
- Réaliser les préparations dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité;
- Effectuer les recettes selon les standards établis et contrôler la qualité des mets;
- Assurer la conservation des denrées (stocker, identifier, dater);
- Entretenir le poste de travail et les outils (nettoyer et aseptiser);
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et les règles de sécurité;
- Superviser l'équipe de travail en l'absence du chef, au besoin.

La tenue fournie comprend une chemise et un tablier, qui doivent être remplacés tous les jours.

#### **EXIGENCES REQUISES**

##### **Formation et expérience**

- DEP en cuisine;
- 1 à 2 ans d'expérience dans une cuisine d'établissement;



## **ORFORD MUSIQUE**

### **Connaissances spécifiques**

- Connaissance minimale des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail;
- Connaître les techniques essentielles de la préparation et de la cuisson des aliments;
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.)
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre
- Tolérance au stress
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation
- Connaissance du vocabulaire de la cuisine
- Connaissance des allergies alimentaires
- Posséder une voiture;
- Bonne connaissance du français et de l'anglais.
- Connaissance du milieu hôtelier, un atout.

### **Habilités et aptitudes**

- Attitude professionnelle et positive;
- Rigueur et souci du détail;
- Bonne tolérance au stress;
- Esprit d'équipe;
- Ponctualité.
- Bonnes habiletés et dextérité manuelles pour manipuler de façon appropriée les aliments et ingrédients