



**ORFORD  
MUSIQUE**

## **DESCRIPTION DE FONCTION**

### **Cuisinier(ère)**

***Un environnement de travail enchanteur où la nature et la musique sont en parfaite harmonie saura te charmer à coup sûr!  
Notre équipe dynamique, efficace et professionnelle n'attend que toi!  
Joins-toi à nous !***

Comme le travail d'équipe, la communication et la collaboration sont à nos yeux des éléments essentiels à la réussite d'un groupe, tu participeras activement, avec tous les membres de ton équipe, au succès d'Orford Musique.

Tu utiliseras ta ***rigueur***, ton ***soucis du détail***, ta ***fiabilité***, ton ***sens de l'initiative et de l'organisation***, ta ***dextérité manuelle***, ta ***diplomatie*** ainsi que ton ***attitude professionnelle et positive*** afin d'offrir un produit d'une grande qualité à notre clientèle.

Pour nous, le bien-être au travail passe par un climat harmonieux, nous nous assurons donc d'offrir des conditions de travail plus qu'intéressantes. L'équipe en place s'assure d'offrir aux nouveaux collègues l'accompagnement et la formation nécessaire pour qu'ils ou elles puissent réaliser le travail dans des conditions sécuritaires et l'échelle salariale en place permet d'assurer l'équité interne.

Tu détiens un ***diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine***, en plus ***d'au moins 1 à 2 ans d'expérience reliée au domaine de la restauration?*** Nous te voulons dans notre équipe!

Afin de pouvoir mettre en œuvre toutes connaissances, habiletés et aptitudes, voici les différentes tâches qui te seront attribuées :

- Examiner les réserves et les ingrédients disponibles, effectuer la mise en place et la préparation
- Effectuer les recettes selon les standards établis et contrôler la qualité des mets
- Assurer la conservation des denrées (stocker, identifier, dater);
- Entretien du poste de travail et des outils (nettoyer et aseptiser);



**ORFORD  
MUSIQUE**

Le poste offert est **saisonnier et à temps plein pour l'été 2019**. Tu dois être disponible de jour, de soir et de fin de semaine. Si tu viens travailler chez nous, voici ce que nous sommes en mesure de t'offrir : une super équipe de travail, un **horaire de travail flexible** avec des quarts de travail qui ne termine pratiquement **jamais plus tard que 20h00**, des activités sociales et bien plus!

Afin de bien exécuter ton travail, tu dois **absolument connaître les techniques essentielles de la préparation et de la cuisson des aliments en plus d'avoir une connaissance minimale des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail**. Tu es reconnu par tes pairs pour ton attitude et ton comportement professionnel (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence) et en plus tu as une bonne tolérance au stress? Cela te confèrera un avantage certain!

Si, comme nous, tu aimes travailler en équipe, que tu communique bien et que tu travailles avec rigueur, cet emploi est pour toi!

Nous attendons avec impatience ta candidature à l'adresse suivante : [rh@orford.mu](mailto:rh@orford.mu).

Fais-nous parvenir par courriel ton curriculum vitae ainsi qu'une lettre d'intention, nous en prendrons connaissance avec grand intérêt!