



**ORFORD
MUSIQUE**

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier(ère)

Un environnement de travail enchanteur, où la nature et la musique sont en parfaite harmonie, et qui saura te charmer à coup sûr!

Notre équipe dynamique, efficace et professionnelle n'attend que toi!

Joins-toi à nous!

Le travail d'équipe, la communication et la collaboration étant à nos yeux des éléments essentiels à la réussite d'une équipe, tu participeras activement, avec tous les membres de ton équipe, au succès d'Orford Musique.

Tu utiliseras ta rigueur, ton souci 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. Ainsi, nous nous assurons 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 nécessaires pour qu'ils ou elles puissent réaliser leur travail dans des conditions sécuritaires. De plus, 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!

Tu veux mettre à profit ton grand talent? Tu veux parfaire tes connaissances au sein d'une équipe chevronnée de grande qualité? Tu veux travailler avec la meilleure équipe en Estrie? Ce travail est pour toi!

Le poste offert est saisonnier et à temps plein pour l'été 2022. 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 terminent pratiquement jamais plus tard que 20 h, des activités sociales, le stationnement, le café gratuit et bien plus!

Afin de bien exécuter ton travail, tu dois absolument connaître les techniques de base de la préparation et de la cuisson des aliments. Tu dois aussi 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 positive, ton comportement professionnel (aptitudes pour le travail d'équipe,

autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence) et 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 rigoureusement, cet emploi est pour toi!

Nous attendons avec impatience ta candidature à l'adresse suivante : rh@orford.mu.

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