



ISATIS SPORT

AIDE-CUISINIER

DESCRIPTION DE TÂCHES

Sous la responsabilité du gérant de cuisine, l'aide-cuisinier est responsable de préparer et faire cuire les aliments offerts dans les différents points de vente du restaurant.

Responsabilités :

- Assister le cuisinier dans la préparation et la cuisson des aliments en suivant les recettes et procédures établies;
- Assurer l'entretien des équipements et des espaces de travail;
- Veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits utilisés et tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de salubrité dans la cuisine;
- S'assurer du respect des standards quant à la qualité et la présentation des plats servis;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Intérêt pour la cuisine
- Excellentes habiletés de service à la clientèle
- Rigueur et professionnalisme
- Excellente gestion des priorités (planification et organisation du travail)
- Leadership
- Sens de l'initiative
- Capacité de travailler en équipe

Suite

Conditions :

- Horaire variable de jour, soir et fin de semaine
 - Autonomie
-