



ISATIS SPORT

CUISINIER

DESCRIPTION DE TÂCHES

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

Responsabilités :

- Assurer 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;
- Superviser, à l'occasion, les ouvertures et fermetures de la cuisine;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- Expérience minimale de 2 ans comme cuisinier dans un établissement similaire (restaurant à la chaîne)
- DEP en cuisine ou expérience équivalente
- 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
-