

VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE



AIDE - CUISINIER

Description

Un aide –cuisinier est un employé des services de production alimentaire, sa fonction principale est d’assister le cuisinier en exécutant des tâches simples afin d’accélérer la préparation des mets.

Rôles et responsabilités :

Exécuter des préparations de base pour certains plats

Laver, peler et couper les fruits et légumes

Nettoyer, couper et hacher les viandes et poissons

Aider au montage des plats ou des assiettes

Placer les restes dans des contenants et ranger les aliments pour la conservation

Nettoyer les postes de travail

Recevoir et entreposer les commandes de fournisseurs

Collaborer ou effectuer des tâches d’aide de cuisine

Sortir les ordures et changer les poubelles

Compétences et qualifications

Détenir un diplôme d'étude secondaire

1 ans d'expérience dans le domaine de la restauration

Diplôme d'étude professionnel en cuisine d'Établissement un atout

Capacité de gérer les priorités et de travailler sous pression

Grande disponibilité et flexibilité au niveau de l'horaire de travail.

Capacité de travailler en équipe et de collaborer avec les différents services

Condition de travail

Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées, pouvant exiger de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Fonction exigeant de longues heures debout et de porter de lourds plateaux ou de la vaisselle. Travail qui peut s'effectuer sous pression.

Qualités personnelles : Bonne forme physique, rapidité d'exécution, tolérance au stress, aptitude à travailler en équipe, suivre des directives, sens de l'initiative, sens de l'organisation, polyvalence.