

***Ouverture de poste
Cuisinier /cuisinière service au comptoir
Temps partiel - saisonnier***

Nombre de poste :	1 (un)
Description :	Mise en place et préparation des aliments pour la confection des mets Responsable de la qualité de la nourriture et du service à la clientèle Voir à ce que les appareils soient dans un bon état de fonctionnement Respecter les normes en matière d'hygiène et de salubrité S'assurer de la propreté et de la de sécurité des lieux Exécuter toute autre tâche demandée par la direction ainsi que toute autre tâche connexe aux fonctions et responsabilités qui précèdent.
Exigences :	Expérience en préparation de nourriture Responsable et autonome Bonne capacité de travailler seul et en équipe Facilité à travailler sous pression Rapidité d'exécution Capacité d'avoir une vue d'ensemble des tâches à accomplir Faire preuve de tact et de courtoisie avec les clients Bon sens de l'organisation du travail
Nombre d'heures de travail :	Minimum 15 heures par semaine (3 heures jour à déterminer, 6 à 8 heures le jeudi soir, 6 à 8 heures le samedi ou dimanche) Doit être disponible en semaine de jour et de soir *Possibilité de plus d'heures en saison hivernale selon les besoins, les tournois
Salaire :	Selon la convention collective en place

Le présent affichage se termine le 25 septembre 2017

La direction

11 septembre 2017