

DEVENEZ CUISINIER POUR LA DISTINCTION

La Distinction est maître d'œuvre dans les réceptions.

La Distinction a grandi grâce à la vision et aux efforts d'une équipe dynamique, mobilisée, favorisant une excellente communication et des relations harmonieuses. **NOUS SOMMES EN PLEINE EXPANSION!** Nous venons de conclure une entente de partenariat avec l'entreprise L'Akabane qui nous permettra d'offrir nos services en exclusivité dans leurs locaux. Ces deux sites plus nos autres salles partenaires sont des endroits merveilleux et uniques, dans la région de Lanaudière, pour célébrer mariages, anniversaires, événements corporatifs, etc. Nous cumulons plus de 30 ans d'expérience dans le domaine événementiel, service de traiteur et organisation d'événements.

Nous recherchons quelqu'un qui a un esprit d'équipe et qui aime faire vivre à nos clients une expérience innovante, unique et mémorable.

Vos avantages :

- Poste permanent à temps plein (40 heures)
- D'une rémunération compétitive
- D'un travail de jour/soir/fin de semaine/fêtes
- D'un REER avec participation de l'employeur
- Du Programme Distinction en forme pour une bonne condition de santé et physique
- D'un programme d'accueil et d'intégration
- De formation pour développement de compétence et de carrière
- Et finalement d'un rôle stimulant dans une entreprise en pleine expansion

Votre mandat

- Préparer et faire cuire une grande variété d'aliments. Respecter les normes de santé et de sécurité au travail ainsi que toutes les procédures et politiques établies par l'entreprise.

Vos responsabilités

- Exécute des préparations de base.
- Prépare et fait cuire des plats ou des repas complets.
- Prépare et fait cuire des repas spéciaux conformément aux directives du chef cuisinier.
- Lave, pèle et coupe les fruits et les légumes.
- Nettoie, coupe et hache les viandes et les poissons.
- Pèse et prépare les ingrédients la cuisson des plats.
- Aide au montage des assiettes.
- Range les aliments pour la conservation.
- Nettoie le poste de travail ainsi que les accessoires.
- Reçoit et entrepose des produits de cuisine.

- Effectue la rotation des produits.
- Respecte les normes de santé et de sécurité au travail.
- Autres tâches connexes.

Notre équipe sera choyée de vous avoir si vous vous reconnaissez dans ce PROFIL DE COMPÉTENCES:

- Expérience en cuisine souhaitée
- Pas de diplôme requis

CONDITION PHYSIQUE PARTICULIÈRE

- Dextérité digitale et manuelle pour utiliser les différents outils nécessaires à sa fonction; pour trancher et dépecer les viandes et les volailles, mélanger les ingrédients, déterminer les portions, pétrir et étirer les pâtes et remuer les soupes et les sauces.
- Position corporelle : surtout en marche et debout durant de longues heures.

Vous vous voyez dans ce poste ?

Venez mettre à profit vos compétences chez nous avec :

- Notre ambiance de travail est chaleureuse
- Une équipe respectueuse
- Votre vision et vos suggestions pour contribuer à l'amélioration continue des méthodes de travail
- La fierté d'un travail qui contribue à l'expérience employée et client

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à: rh@distinction.qc.ca

Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui auront posé leur candidature. Cependant, seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées. Sachez que nous pratiquons l'équité en matière d'emploi.

L'usage du masculin est utilisé dans le seul but d'en alléger le texte.