

# Préposé(e) à la cuisine

POSTE SAISONNIER À TEMPS PARTIEL (principalement les fins de semaine • 0h à 15h/semaine)

ENTRÉE EN FONCTION : AVRIL 2020

Héritage Saint-Bernard est un organisme sans but lucratif œuvrant en environnement depuis plus de 25 ans. Sa mission première est d'assurer la protection et la mise en valeur d'habitats naturels de grande valeur écologique. Opéré par Héritage Saint-Bernard, le Café de l'île est en opération toute l'année et offre divers services alimentaires.

Le Café de l'île est à la recherche d'un(e) candidat(e) qui devra remplir les tâches suivantes :

## DESCRIPTION DES TÂCHES

- Préparer des aliments selon les besoins : couper, nettoyer, portionner et cuire les aliments
- Faire la mise en place
- Veiller à la propreté générale de la cuisine et des équipements
- Faire la vaisselle
- Appliquer les politiques, les procédures et les méthodes de travail du Café de l'île
- Respecter les normes d'hygiène alimentaire et les règles de sécurité en cuisine
- Toute autre tâche connexe au poste

## COMPÉTENCES REQUISES

- Expérience en cuisine
- Connaître les règles d'hygiène et de salubrité, un atout
- Ponctualité et assiduité au travail
- Efficacité et initiative
- Bonne gestion du stress et bonne forme physique

## CONDITIONS

Travail saisonnier à temps partiel, principalement les fins de semaine entre mai et septembre.

Horaire variable selon la météo et l'achalandage.

Salaires minimum.

## LES CANDIDATURES DOIVENT ÊTRE ACHÉMINÉES À \* :

Francis Perras, directeur du service alimentaire (chef cuisinier) : [francis.perras@heritagestbernard.qc.ca](mailto:francis.perras@heritagestbernard.qc.ca)

\* *Les candidats doivent acheminer le formulaire de demande d'emploi dûment rempli et leur CV.  
Seuls les candidats retenus seront appelés pour une éventuelle entrevue*