

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER À LA PRODUCTION FROIDE

INFORMATIONS SUR LE POSTE

Statut : Saisonnier, temps plein
Horaire : 2 semaines de travail, 1 semaine de congé
Lieu : À bord du Traversier *Le Madeleine 2*
Entrée en fonction: Juin 2021
Salaire : 17,38\$ / heure + pourboires

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études secondaires
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou toute autre expérience équivalente (un atout)

DESCRIPTION DES TÂCHES ET DES RESPONSABILITÉS :

- Planifier et organiser sa journée de travail de manière à atteindre les objectifs de production journalière.
- Effectuer la coupe des légumes, la préparation et la présentation des repas froids tel que sandwiches, crudités, salades, fruits, fromages etc.
- Travailler avec des produits de la mer tel que le homard et le crabe.
- Présenter un niveau d'hygiène impeccable.
- Nettoyer les aires de production à la fin de chaque production et de chaque quart de travail.
- Accomplir des tâches de sécurité (rôle d'appel) lorsque survient une situation d'urgence.
- Être présent, au besoin, pour effectuer des voyages de nuit.
- Effectuer toutes autres tâches connexes selon les besoins et les consignes du supérieur.

Les personnes intéressées à poser leur candidature doivent faire parvenir leur curriculum vitae à Monsieur Dominik Arseneau, Directeur des ressources humaines avant le vendredi 26 février 2021, 16h00.

POSTULEZ DÈS MAINTENANT :

rh@ctma.ca
435, chemin Avila-Arseneau,
Cap-aux-Meules, G4T 1J3



*Seules les personnes retenues seront contactées en entrevue.
Le masculin est utilisé sans aucune discrimination dans le but d'alléger le texte.*