

COMMIS DE CUISINE

RESPONSABILITÉS

La nature du travail

Le commis de cuisine exécute des tâches simples préalables à la préparation des plats, s'occupe du nettoyage, de l'entretien et du rangement.

Quelques exemples de responsabilités

- Réalisation de la mise en place
- Assemblage et coupe des aliments
- Entretien de la cuisine



QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



J'aime :

- Travailler en équipe
- Apprendre de nouvelles techniques



Je possède :

- Une bonne rapidité d'exécution
- Une bonne écoute



Je suis :

- Polyvalent.e et organisé.e
- Curieux.euse et dynamique

QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Participer à de grands événements

Évoluer dans des milieux de travail variés

Rencontrer des gens de différents horizons

Avoir l'opportunité de travailler dans différentes régions du Québec

Profiter d'un horaire flexible

Avoir la possibilité de faire progresser sa carrière

CONDITIONS DE TRAVAIL



Taux horaire :

Un taux horaire compris entre 16\$ et 18\$ selon le mandat et l'expérience.



Horaire et statut d'emploi :

Les horaires sont variables et peuvent comprendre des quarts de travail de jour, de soir, de fin de semaine et les jours fériés.

Les mandats ponctuels vous permettent de créer votre horaire via notre plateforme web en libre-service en sélectionnant les opportunités qui conviennent à vos besoins et vos disponibilités, alors que les mandats temporaires ou permanents vous permettent de bénéficier d'un horaire plus stable.

Environnements :

- Hôtels
- Traiteurs
- Services alimentaires
- Résidences pour aînés
- Événements variés

Prérequis :

- Une bonne attitude
- Une première expérience

Atout :

- Diplôme de la MAPAQ (Manipulateur)

PROGRESSION DE CARRIÈRE



*CHOISISSEZ UN MÉTIER DYNAMIQUE ET RECONNU
POUR UNE CARRIÈRE ÉPANOUISSANTE*

sacrée soirée.