

CUISINIER.ÈRE DE LIGNE

RESPONSABILITÉS

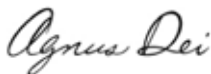
La nature du travail

Le (la) cuisinier.ère de ligne exploite ses différents talents pour présenter aux clients des plats fins et joliment présentés.

Quelques exemples de responsabilités

- Préparer, cuisiner et dresser tous les plats selon les recettes et les standards du chef de cuisine
- Veiller à la propreté de sa zone de travail
- Utiliser un système de commande à l'assiette

QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



CIRQUE DU SOLEIL

COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



J'aime :

- Le contact avec les clients
- L'action et l'énergie d'un coup de feu



Je possède :

- Une bonne gestion du stress
- Une bonne capacité à communiquer



Je suis :

- Organisé.e et flexible
- Résistant.e et autonome



QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Mettre à profit sa créativité

Évoluer dans des milieux de travail variés

Préparer des mets diversifiés

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 20\$ et 24\$ 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 :

- Un diplôme d'une école culinaire et/ou de l'expérience pertinente
- Une bonne attitude
- Diplôme de la MAPAQ (Manipulateur)

PROGRESSION DE CARRIÈRE



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

sacrée soirée.