



**Ouverture de poste
AIDE CUISINIER
(2 Postes – Temps partiel)**

Le contexte

Situé en plein cœur du Parc national du Mont Orford, Jouvence se caractérise par la beauté de son site qui en fait un endroit unique au Québec. Jouvence, c'est l'hôtellerie réinventée.

Jouvence fait aussi sa marque par l'aspect distinctif de son accueil ; tout son personnel dévoué, attentif et plus qu'imaginatif se soucie de la satisfaction de ses visiteurs. La magie de Jouvence, c'est aussi une équipe en cuisine et en salle à manger qui se distingue par son service hors du commun et son professionnalisme. L'équipe sait comment répondre aux besoins des clients avec tact et gentillesse. Un centre de villégiature souple et polyvalent, Jouvence propose des séjours adaptés à des clientèles diversifiées, c'est-à-dire des familles, des corporations, des groupes scolaires, des groupes sportifs et des groupes jeunesse.

Sommaire des responsabilités

Sous la supervision du chef de cuisine, la personne se verra confier des tâches d'aide-cuisinier. La personne sera appelée à travailler dans les 3 cuisines de l'entreprise.

Plus précisément, les tâches d'aide-cuisinier sont :

- Assurer la préparation des déjeuners ;
- Exécuter des préparations de base pour certains plats ;
- Distribuer les fournitures et les plateaux d'aliments, s'il y a lieu ;
- Servir les clients au buffet ou voir au remplissage du buffet. Assurer la qualité offerte au buffet ;
- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement, et du ménage,
- Recevoir et entreposer des produits de cuisine ; Déballer et ranger les provisions ;
- Nettoyer les postes de travail ;
- Toutes autres tâches connexes à la demande du chef.

Conditions de travail

Horaires : Travail à horaire variable, jour, soir, fin de semaine
Nombre d'heures : Peut varier selon la saison, jusqu'à 20 heures par semaine.
Salaire : À déterminer selon expérience et échelle salariale en vigueur

Qualités et compétences

- Bon esprit d'équipe, entregent, fiable ;
- Polyvalent, bon sens organisation, dynamique ;
- Être à l'aise en salle avec les clients ;
- Savoir s'adapter aux exigences et aux standards des différentes cuisines.

Expérience et qualifications

- DEP en cuisine ;
- Expérience en cuisine (un atout)
- Détenir une certification en hygiène et salubrité ;
- Bonne connaissance du français ;
- Connaissance et affinité avec la clientèle jeunesse (un atout).

Date d'entrée en fonction : Dès maintenant

Les candidatures doivent être acheminées par courriel ou par fax à :

Ressources humaines

rh@jouvence.com

Fax : 450-532-3140

Note : Seuls les candidats retenus seront contactés.

Note : Le masculin inclut le féminin et a pour seul but d'alléger le texte.