



SITE HISTORIQUE NATIONAL  
DE PASPÉBIAC

76 rue du Banc  
Paspébiac (Québec)  
G0C 2K0  
418-752-6229  
sitepaspebiac.ca

Titre de l'emploi : **Aide/-cuisinier(e)**  
Site historique national de Paspébiac

### **Sommaire de l'emploi**

Sous la supervision de la cheffe cuisinière, l'aide-cuisinier(e) prépare son environnement de travail afin de cuisiner efficacement des plats simples. Il ou elle veille à la qualité des aliments et à la propreté de son environnement de travail. De plus, sur demande, il ou elle effectue toutes autres tâches connexes pouvant relever de cet emploi.

### **Description des tâches**

- Réchauffe des plats simples, les soupes et autres;
- Prépare les légumes, les salades et mets froids;
- Sur demande, aide la cuisinière principale à la confection de différents plats;
- Veille à la propreté de la cuisine quotidiennement et de ses équipements;
- Aide la gérante à faire l'inventaire des denrées alimentaires.

### **Profil et qualification**

#### Scolarité

Diplôme d'études secondaires ou expérience équivalente.

#### Expérience

Un (1) à deux (2) années d'expérience en cuisine.

#### Qualités personnelles - compétences

Rapidité d'exécution, attitude calme, perfectionniste, autonome, capacité à s'adapter rapidement et travailler sous pression, capacité de travail en équipe, enthousiasme, bonne capacité physique, rigueur.

### **Horaire**

Jour et soir, semaine et fin de semaine

35 heures par semaine

Salaires : selon l'échelle salariale en vigueur

Du 2 juin au 7 octobre 2024

### **Pour information ou poser votre candidature :**

Linda Horth, [comptabilite@sitepaspebiac.ca](mailto:comptabilite@sitepaspebiac.ca) ou tél. : 418-752-6229, poste 3