



SITE HISTORIQUE NATIONAL
DE PASPÉBIAC

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

Titre de l'emploi : **Cuisinier(e) adjoint(e)**
Site historique national de Paspébiac

Sommaire de l'emploi

Sous la supervision de la cheffe cuisinière, le cuisinier(e) adjoint(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

- Cuisine 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 professionnelles en cuisine ou expérience équivalente.

Expérience

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

Cuisine et produits régionaux (poissons et fruits de mer).

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

Date du 2 juin au 7 octobre 2024

Pour information ou poser votre candidature : Linda Horth,
comptabilite@sitepaspebiac.ca ou tél. : 418-752-6229, poste 3