

CUISINIER.ÈRE ÉVÉNEMENTIEL

RESPONSABILITÉS

La nature du travail

Ce (cette) cuisinier.ère exploite ses différents talents afin de participer au succès culinaire d'un événement (à l'avant ou à l'arrière scène).

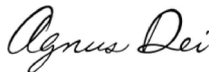
Quelques exemples de responsabilités

- Mettre en place une cuisine ponctuelle opérationnelle
- Assembler et dresser les plats selon les recettes et les standards du chef de cuisine
- Veiller à la propreté d'une station culinaire devant le client

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 capacité de compréhension
- Une bonne capacité à communiquer



Je suis :

- Organisé.e et autonome
- Flexible et responsable



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



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

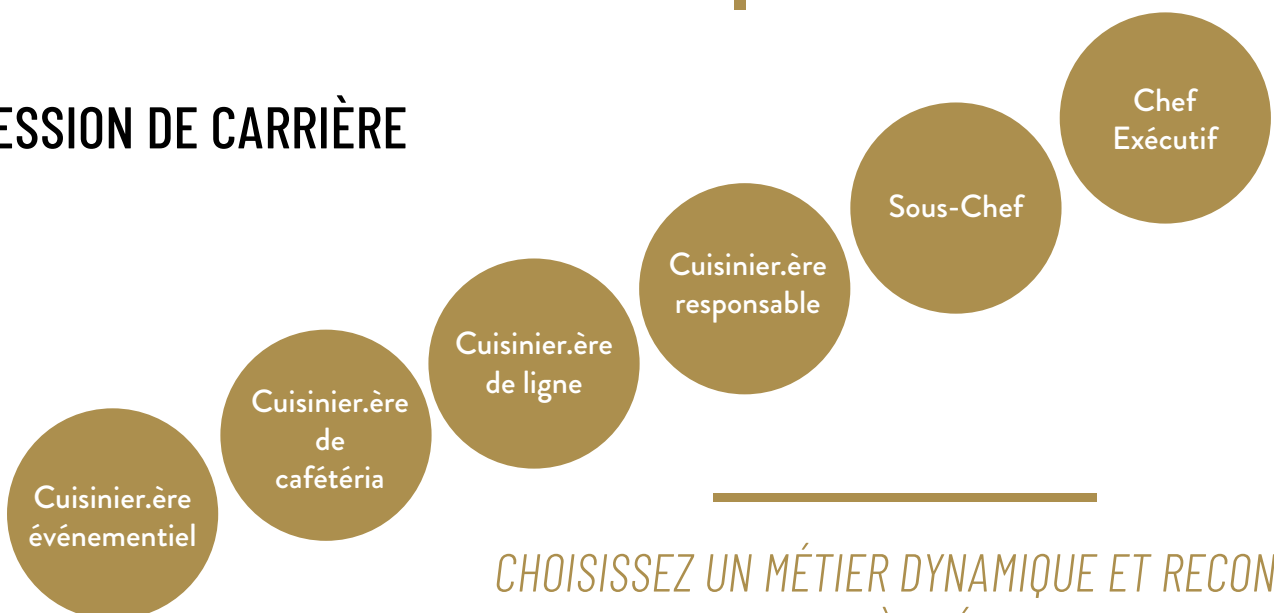
Prérequis :

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

Atout :

- Bilinguisme

PROGRESSION DE CARRIÈRE



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

sacrée soirée.