

Responsabilités

Tâches

- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Préparer des plats destinés à des clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires
- Inspecter les cuisines et les aires de services
- Former le personnel dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Gérer les activités de la cuisine

Renseignements supplémentaires

Conditions de travail et capacités physiques

- Souci du détail
- Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide
- Manipuler des charges lourdes
- Physiquement exigeant
- Tâches répétitives
- Debout pour une longue période
- Travail sous pression

Qualités personnelles

- Attitude axée sur le client
- Sens des responsabilités
- Excellente communication orale
- Flexibilité
- Esprit d'initiative
- Jugement
- Sens de l'organisation
- Fiable
- Esprit d'équipe
- Gestion du temps

Avantages financiers

- Pourboires