

DESCRIPTION DE POSTE

TITRE DU POSTE : CUISINIER(ÈRE)

Département : Cuisine

Supérieur(e) : Chef(fe) cuisinier(ère)

DESCRIPTION DE L'ORGANISATION

Entreprise 100 % québécoise, Les Hôtels JARO regroupent plus de 1 200 chambres et suites ainsi que 4 restaurants et un centre d'arcade dans 7 établissements. Avec près de 650 employés, nous sommes la plus grande force hôtelière dans la région de la Capitale-Nationale et un employeur de choix. Travailler chez nous, c'est évoluer dans un environnement dynamique, professionnel et chaleureux, avec de réelles possibilités d'avancement.

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du chef cuisinier, le cuisinier(ère) contribue à la bonne marche des opérations en cuisine, assure la qualité des plats préparés et veille à la propreté des lieux. Il ou elle exécute également toutes autres tâches connexes liées à ses fonctions.

DESCRIPTION DES RESPONSABILITÉS

- Préparer et dresser les assiettes selon les normes et standards établis
- Apporter un support au premier cuisinier afin d'assurer le bon déroulement des opérations
- Préparer et cuire les aliments nécessaires à la production des repas
- Effectuer la mise en place et assurer la qualité de la présentation des plats
- Répondre aux demandes de la salle à manger et du service de banquet
- Maintenir la propreté des postes de travail, des équipements et des aires de cuisine
- Participer à la préparation des potages, sauces, hors-d'œuvre et autres bases culinaires
- Appliquer les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire de la MAPAQ

DESCRIPTION DE POSTE

QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine
- Expérience pertinente en cuisine d'environ 2 ans
- Connaissance des normes de sécurité alimentaire de la MAPAQ

HABILETÉS ET APTITUDES NÉCESSAIRES

- Diplomatie et bon jugement
- Capacité à travailler sous pression
- Sens de l'initiative et sens des responsabilités
- Autonomie et efficacité dans l'exécution des tâches
- Esprit d'équipe

AVANTAGES À L'EMPLOI

- Salaire concurrentiel selon l'expérience
- Vacances supérieures aux Normes du travail
- Assurances collectives
- Stationnement gratuit (sauf au Palace Royal)
- Rabais employés dans nos établissements
- Programme de référencement
- Rabais de 35 % sur les abonnements RTC
- Environnement de travail stable, professionnel et collaboratif
- Possibilités réelles d'avancement

À SAVOIR

- Seuls les candidats autorisés à travailler au Canada seront considérés
- Seuls les candidats retenus seront contactés
- Les Hôtels JARO souscrivent aux principes d'égalité et d'équité en emploi
- Les candidatures seront conservées pour une période maximale de six (6) mois, conformément à la Loi 25

Pour plus d'informations : dotation@hotelsjaro.com ou 418-380-6875 #4471

Modifier par Staline FACHEU : 24 mars 2026