



## Cuisinier (de jour, du lundi au vendredi)

Calendrier de travail : Saisonnier, du début mai à la mi-octobre.

Nombre d'heures : 35h /semaine, du lundi au vendredi.

Horaire : Choix entre deux horaires, appr. de 6h00 à 13h00, ou de 12h00 à 19h00, selon entente avec l'aide-cuisinier.

Salaire : Entre 20.00\$/h et 23.50\$/h, selon l'expérience.

Lieux de travail : Cafétéria d'Explos-Nature, 302, de la Rivière, Les Bergeronnes (Côte-Nord), Qc, GOT 1G0.

Passeport vaccinal COVID-19 : Nécessaire pour répondre aux exigences de certains clients.

Autres exigences : Détenir un dossier judiciaire vierge concernant le vol et le travail dans un environnement où il y a des enfants.

Autres avantages : Hébergement possible sur les lieux, selon les possibilités.

## EXPLOS-NATURE

C'est avant tout un milieu de travail unique. En plus de nos travaux de recherches, nous proposons des expériences de découvertes du milieu naturel, à des clientèles jeunes, familiales ou adultes, dans des lieux aux beautés et caractéristiques naturelles exceptionnelles. Non seulement vous joindrez une équipe de passionnés, mais vous ferez partie d'un symbole fort de la Côte-Nord et du Québec en matière de sensibilisation environnementale. Travailler chez Explos-Nature, c'est vouloir joindre une organisation humaine et vraie qui a la volonté de faire une différence dans un milieu sans cesse en développement. Ici, sur nos magnifiques sites de la Côte-Nord, la science se vit à grandes bouffées d'air salin en prime !

## PROFIL RECHERCHÉ

- Avoir une expérience ou un intérêt pour le travail en cuisine commerciale.
- Savoir préparer de bons repas sains, suivre des recettes et savoir faire le service de repas en cafétéria.
- Détenir un certificat valide de formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ.
- Être méticuleux, fiable, propre, ponctuel, efficace et avoir le sens du travail bien fait.
- Expérience pertinente d'au moins 1 an dans un emploi similaire.
- Être une personne souriante, pour qui la courtoisie, la bienveillance et l'esprit communautaire sont un naturel.
- Être capable de superviser du personnel avec respect et gentillesse.

## RESPONSABILITÉS

Vous aurez à diriger la cuisine en tant que cuisinier.e principal.e dans la préparation de repas. Vous aurez à diriger le second de cuisine (assistant.e cuisinier.e) et l'aide-cuisinier afin de servir trois repas par jour. Plus précisément, vous devrez :

- Assurer le service des repas lors de séjours de groupes, le plus souvent pour 40 à 80 personnes, mais jusqu'à 140 personnes à l'occasion.
- Diriger et collaborer avec le second de cuisine dans l'élaboration de menus qui respecte le budget octroyé.
- Élaborer et préparer les menus convenus avec la cuisinière, incluant une part de menus végétariens et prenant en compte les allergies alimentaires.
- Assurez que les réserves alimentaires soient conformes aux besoins de la cuisine.
- Assurez de l'hygiène en cuisine et de la salubrité des aliments selon les normes du MAPAQ.
- Diriger et superviser avec respect et gentillesse les travaux du second de cuisine et de l'aide-cuisinier.
- Assurez que la cuisine soit propre et prête pour les services subséquents.