



## Aide-cuisinier.e (de jour, du lundi au vendredi)

Calendrier de travail : Saisonnier, de juin à septembre.

Nombre d'heures : 15 à 35h /semaine selon les besoins, le plus souvent 35h, du lundi au vendredi.

Horaire : Le jour, horaire selon entente avec le/la cuisinier.e.

Salaire : Entre 15.00\$/h et 16.75\$/h, selon l'expérience.

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

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 jeunesse, 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 ou vouloir acquérir une expérience pour le travail en cuisine commerciale.
- Vouloir aider à préparer des repas, faire le service de repas en cafétéria, faire la plonge et l'entretien de la cuisine.
- Être méticuleux, fiable, ponctuel, efficace et avoir le sens du travail bien fait.
- Être en mesure de suivre les normes données par la cuisinière ou le second de cuisine, d'hygiène et salubrité alimentaire.
- Être une personne souriante, pour qui la courtoisie, la bienveillance et l'esprit communautaire sont un naturel.

### RESPONSABILITÉS

Aider le/la cuisinier.e principal.e ou son/sa second.e (assistant.e) dans la préparation et le service de repas, ainsi que dans le maintien du fonctionnement et de la propreté de la cuisine. Plus précisément, vous :

- Suivez les consignes du/de la cuisinier.e ou de son/sa second.e.
- Préparez les aliments pour les repas ou les lunchs, selon les consignes, lors de séjours de groupes, le plus souvent pour 40 à 80 personnes.
- Servez les repas avec le/la cuisinier.e ou son/sa assistant.e.
- Desservez la table de service.
- Assurez que l'ensemble des outils de cuisine soient lavés au lave-vaisselle, ou à la main.
- Faites en sorte que la cuisine soit propre et prête pour les services subséquents.

Envoyez votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation à l'adresse suivante : [direction.generale@explosnature.ca](mailto:direction.generale@explosnature.ca)

Publié le 06 juin 2023. Candidatures admissibles jusqu'à ce que le poste soit comblé.

Information : François Gagnon, 418-232-6249, poste 23