

## CUISINIER.ÈRE

Exerce ta passion de la gastronomie au cœur d'une ambiance de travail authentique et chaleureuse dans un des établissements les plus réputés de la magnifique région de la Mauricie.

### Ce que nous vous offrons :

- **Entrée en fonction le plus rapidement possible**
- **Salaire compétitif + bonus**
- **Poste offert à temps plein**
- **Travailler dans un environnement exceptionnel, ouvert à l'année**
- **Repas et uniforme fournis**
- **Réduction sur les produits et services du Baluchon pour l'employé et sa famille**
- **Rabais chez les entreprises membres du groupe ORIGINE artisans hôteliers**
- **Accès gratuit au SPA NORDIQUE**
- **Gym et piscine sur place**
- **Assurance et REER collectifs**
- **Possibilité d'hébergement sur place**

### Sous la supervision du chef, le titulaire de ce poste accomplit les tâches suivantes :

- Voir à la planification et à l'organisation de son poste ;
- Faire la mise en place des services et voir à ce que les objets et les aliments soient prêts pour le service ;
- Faire des services ;
- Préparer et faire cuire les aliments selon les recettes et les menus ;
- Dresser les assiettes pour le service selon les normes et les directives communiquées
- Voir à la rotation des stocks ;
- Voir à la réception des commandes, valider la marchandise et signer le bon de livraison ;
- Ranger les commandes de marchandise ;
- Voir à l'entretien ménager de son aire de travail et à la propreté des lieux.

### Exigences du poste

- DEP en cuisine d'établissement ou 1 à 2 ans d'expérience pertinente ;
- Parler français.

### Qualités requises

- Capacité à travailler sous pression;
- Être capable de soulever des poids dans les limites permises;
- Capable de travailler debout durant de longues périodes;

**Joignez-vous à l'équipe en envoyant votre CV à [rh@baluchon.com](mailto:rh@baluchon.com)**