



Cuisinier - Cuisinière

Étant le plus grand spa en Amérique du Nord, le Nordik Spa-Nature a comme mission d'améliorer la santé et le bien-être de ses invités en leur procurant une expérience stimulante et ressourçante grâce aux bienfaits de la thermothérapie, de la massothérapie, et ce, en parfaite symbiose avec la nature.

Les employés du Nordik Spa-Nature s'engagent à respecter nos valeurs d'entreprise :

- Responsabilité
- Engagement
- Respect
- Intégrité
- Esprit d'équipe

Principales Fonctions :

Sous la responsabilité du chef cuisinier ou du chef adjoint, le cuisinier ou la cuisinière voit à la préparation, la cuisson et le service des portions d'aliments, ainsi qu'à la propreté des lieux et des équipements.

Description de tâches :

- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- Élaborer et préparer les mets, les sauces et les garnitures;
- Monter les assiettes selon les normes et directives communiqués;
- Confectionner les pâtisseries;
- Effectuer l'inventaire, recevoir et vérifier les commandes;
- Effectuer la rotation quotidienne des aliments;
- Assurer la propreté de la cuisine et de l'équipement;
- Vérifier la température des réfrigérateurs;
- Exécuter toutes tâches connexes à la demande des superviseurs;

Exigences du poste :

- Diplôme collégial ou professionnel en cuisine, hôtellerie ou autre formation pertinente, un atout;
- Expérience dans un poste similaire;
- Attitude positive et entregent;
- Sens de l'organisation et grande rigueur au travail;
- Aptitudes pour le travail d'équipe;
- Sens des responsabilités, intégrité, honnêteté et polyvalence;
- Tolérance au stress.

Salaire :

Salaire compétitif avec pourboire, selon l'échelle salariale en vigueur en plus des avantages sociaux du Nordik Spa-Nature.

Horaire de travail :

Horaire variable (jour, soir et fin de semaine).

Pour postuler :

Veillez remplir notre questionnaire de demande d'emploi I-Recrutement dans notre page carrière.