



La Corporation de gestion récréotouristique de Matane est à la recherche d'un **cuisinier** ou d'une **cuisinière** pour travailler à la station de ski Mont-Castor.

Travailler au Mont-Castor, c'est évoluer dans un environnement naturel formidable et servir une clientèle de familles et d'amoureux de l'hiver, au sein d'une équipe dévouée! C'est aussi skier gratuitement et manger de bons repas du jour à moitié prix!

Relevant de la direction générale, le ou la titulaire du poste dirige la production alimentaire et gère toutes les activités liées à l'exploitation et à l'administration de la cuisine du Mont-Castor.

Principales tâches

- Planifier et diriger les opérations de la cuisine
- Participer à la définition des menus et déterminer la dimension des portions
- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service
- Préparer les mets froids, déjeuners, dîners et quelques soupers
- Superviser le personnel dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments
- Veiller à la propreté des lieux et des équipements, ainsi qu'à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail
- Coordonner la prise d'inventaire

Conditions de travail

- Horaire variable (semaine, fin de semaine et certains jours fériés)
- Travail en position debout et parfois sous pression aux heures de pointe

Compétences et aptitudes

- Esprit d'équipe, autonomie, dynamisme
- Bonne forme physique
- Leadership et capacité à prendre des décisions
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress
- Connaissance des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité

Salaire : À discuter selon l'expérience

Date d'entrée en fonction : À l'ouverture de la station en décembre

Date limite pour postuler : 1^{er} décembre 2023

Pour postuler, envoyez votre CV à info@montcastor.com

SI VOUS N'AVEZ PAS D'AUTO, DU COVOITURAGE EST POSSIBLE, OU PENSEZ AU TRANSPORT COLLECTIF DE LA MRC DE LA MATANIE!