Aide-cuisinier (ère)

Travailler au Mont-Castor, c'est évoluer dans un environnement naturel, formidable et dynamique, au cœur d'une station de ski. Vous aurez l'occasion de travailler dans une cuisine vivante et stimulante, au sein d'une équipe dévouée, tout en contribuant à offrir une expérience agréable à une clientèle de familles et d'amoureux de l'hiver!



Principales tâches

- Péparation des aliments et confection des mets.
- Veiller à la bonne conservation des aliments et au suivi de l'inventaire.
- Participer l'entretien, au nettoyage et à l'organisation de la cuisine dans le respect des normes d'hygiène.
- Participer à la manutention de la marchandise/réception de la commande.
- Servir les clients avec politesse

Conditions de travail

- Emploi saisonnier, au cœur de la saison hivernale, dans une ambiance dynamique et conviviale.
- Horaire variable, incluant les fins de semaine et certaines soirées, selon les évènements.
- Milieu stimulant où les périodes d'affluence demandent rapidité et esprit d'équipe
- Travail actif, principalement en position debout

Compétences et aptitudes

- Attitudes et comportements professionnels, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme
- Fiable, ponctuel(le), respectueux(se), courtois avec la clientèle
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress

Avantages sociaux

- Carte de saison du Mont-Castor gratuite
- Prix employés sur les services offerts au Mont-Castor
- Rabais employés sur les articles promotionnels

Salaire
À discuter

Date d'entrée en fonction
À l'automne 2026

Date limite pour postuler
30 octobre 2026

Envoyez votre CV à direction@montcastor.ca avant le 30 Octobre 2026.

238, ROUTE DU CENTRE DE SKI