Pêcheries Manicouagan - Groupe Namesh - Cuisinier/Cuisinière

Job ID
51585

Pêcheries Manicouagan - Groupe Namesh

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.newcomersjobs.com/jobs/51585

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
152, rue Saint-Marcellin Ouest, Les Escoumins, QC | Quebec	05-10-2026	03-04-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 20.01$/h	Experience an asset	Other trades certificate or diploma

Job Details

Durée de l'emploi : 12 mois

Date d'entrée en poste prévue : 2026-06-13

Nombre d'heures de travail par semaine : 40

EXPÉRIENCE REQUISE PAR L'ENTREPRISE POUR CE POSTE (ACADÉMIQUE, PROFESSIONNELLE, OU QUALITÉS PERSONNELLES SI APPLICABLE) :

Linguistique : connaissance du français écrit et oral.

Académique : Diplôme d'Études Professionnelle en cuisine (ou l'équivalent).

Expériences pertinentes : expérience en cuisine sera considérée comme un atout.

Connaissances : connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.

Qualités personnelles : rapidité d'exécution, tolérance au stress, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, bonne forme physique, sens de l'organisation, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, leadership, capacité de prise de décisions.

Job Description

Préparation de la nourriture :

- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- S'assurer de la qualité des aliments, les préparer et les assaisonner;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments
- Faire les sauces, les potages, les garnitures;

• Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées;
• Respecter les normes d’hygiène, de salubrité.

Tâches administratives :
• Participer à la prise d’inventaire et tenir à jour le registre;
• Compléter avec précision tous les rapports exigés par la direction;
• Collaborer ou effectuer des tâches de cuisiniers ou de serveur;
• Signaler tout risque de danger pour le personnel ou la clientèle.

Voir à la propreté des lieux :
• Voir à la propreté des lieux et de l’équipement utilisé;
• Participer aux ménages quotidiens.

Effectuer diverses tâches connexes selon le besoin de l’entreprise.

Downloaded from newcomersjobs.com on 01-11-2026