



:: Titre du poste **CUISINIER(ÈRE)**
:: Date d'entrée en poste **IMMÉDIATEMENT**

LE NORDIK – SPA EN NATURE, une jeune entreprise en pleine croissance, est à la recherche de gens dynamiques, passionnée et prêts à relever des défis stimulants afin de combler un poste de **cuisinier(ère)**.

Description de tâches :

- :: Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service
- :: Élaborer et préparer les sauces, potages et garnitures
- :: Préparer les mets chauds et froids
- :: Monter les assiettes selon les normes et directives communiquées
- :: Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé
- :: Préparer, manipuler et cuire les aliments selon les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail

Exigences du poste :

- :: Expérience minimale d'un an dans un poste similaire
- :: Diplôme en cuisine d'établissement est un atout
- :: Avoir la capacité de travailler de longues heures debout
- :: Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe
- :: Être dynamique et avoir une attitude positive
- :: Aimer travailler en équipe

Salaire :

- :: Selon l'échelle salariale en vigueur + avantages sociaux reliés au spa

Horaire de travail :

- :: Horaire variable

Pour postuler : Faites parvenir votre c.v. par courriel à emploi@lenordik.com, par télécopieur au 819 827-5059 ou en personne au 16, chemin Nordik, Chelsea (Québec) J9B 2P7.