

Nom de l'entreprise : Association étudiante de l'ÉTS	
Titre du poste : Cuisinier/Cuisinière	
Superviseur immédiat : Chef cuisinier	Emplacement : Resto-Pub Le 100 Génies
Date de début : Dès que possible	Status : Temps plein, temps partiel
Salaire : 12-14\$ selon l'expérience	Heures : Lundi au samedi (variable)
<p><u>Description de l'association:</u></p> <p>L'Association étudiante de l'ÉTS (A.É.É.T.S.) recherche un Directeur-gérant du resto-pub universitaire dynamique, motivé et disponible afin de joindre une jeune équipe de gestionnaires.</p> <p>Qu'est-ce que l' A.É.É.T.S.?</p> <p>L'Association étudiante de l'ÉTS est un organisme sans but lucratif qui a pour but de promouvoir et défendre les droits des étudiants de l'École de technologie supérieure. L'A.É.É.T.S. supervise les activités du dépanneur l'Ingénium et du Resto-Pub 100 Génies et compte environ 45 employés. Les deux établissements sont situés sur le site de l'École de technologie supérieure et de ses résidences étudiantes afin de rendre accessible des endroits faciles d'accès pour s'approvisionner en breuvages et en nourriture.</p>	
<p><u>Sommaire du poste :</u></p> <p>Effectuer la mise en place du poste de travail. Préparer et cuire les plats en respectant les recettes et en appliquant les techniques adéquates. Entretenir les espaces de préparation des aliments et d'entreposage. Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité. Mettre en pratique les normes en matière de santé et de sécurité au travail. Exécuter toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.</p>	
<p><u>Principales responsabilités:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation des plats en respectant les recettes. - Entretien des espaces de travail de la cuisine ainsi que des lieux d'entreposage des aliments. - Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité. - Respecter les normes en matière de santé et sécurité au travail. 	
<p><u>Qualités recherchées:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Doit posséder une bonne hygiène personnelle; • Dextérité manuelle et rapidité d'exécution; • Bon travailleur en équipe; • Être organisé; • Être motivé; • Être capable de travailler sous pression; 	
<p><u>Qualifications requises:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation : Diplôme d'étude collégial ITHQ, DEP en cuisine ou toute autre combinaison de 	



formation et d'expérience pertinente;

- Expérience : trois ans dans un poste similaire ou toute expérience jugée pertinente;
- maîtrise du français (parlé et écrit);

Si vous désirez travailler avec une équipe dynamique partageant les valeurs de plaisir, de collaboration, d'intégrité et de confiance, cet emploi est pour vous !

Veillez transmettre votre curriculum vitae par courriel à l'adresse suivante :

http://jobs.solertia.ca/resumepublic/detail.aspx?job_id=21&job_lang_id=fr d'ici **3 août 2015**.

Nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus pour une entrevue.

Le masculin est utilisé pour alléger le texte et partout où le contexte l'exige, il comprend aussi le féminin.