



CUISINIER (ÈRE)

RÉSUMÉ DU POSTE

Le cuisinier est responsable de la préparation des repas quotidiens pour les visiteurs en période hivernale, des menus destinés aux travailleurs forestiers, ainsi que des plats offerts à la carte. Il assure également la production de mets préparés, l'entretien général de la cuisine et peut être appelé à répondre aux clients lors des périodes plus tranquilles.

RESPONSABILITES PRINCIPALES

- **Menus du jour** — Préparer les menus quotidiens pour les visiteurs en saison hivernale, en respectant les standards de qualité et les besoins de la clientèle.
- **Menus pour travailleurs forestiers** — Élaborer et cuisiner des repas adaptés aux travailleurs forestiers, incluant portions soutenantes et options pratiques.
- **Menu à la carte** — Réaliser l'ensemble des plats offerts à la carte selon les recettes établies.
- **Desserts** — Préparer des desserts variés au besoin.
- **Mets préparés** — Produire des mets prêts-à-manger tels que préparations à sandwich, sous-marins et autres produits maison.
- **Entretien de la cuisine** — Assurer la propreté, l'organisation et l'entretien des équipements et des surfaces de travail.
- **Service à la clientèle** — Répondre aux clients lors des périodes plus calmes, avec courtoisie et professionnalisme.

EXIGENCES QUANT À L'EXPÉRIENCE

- **Expérience en cuisine professionnelle** — Minimum 1 à 2 ans d'expérience en restauration, en cuisine commerciale ou en préparation de repas en milieu similaire.
- **Gestion de menus** — Expérience dans la préparation de menus du jour, menus thématiques ou menus adaptés à une clientèle spécifique (travailleurs forestiers, visiteurs saisonniers).
- **Production de mets préparés** — Habileté démontrée à préparer des mets prêts-à-manger : sandwiches, sous-marins, salades, plats rapides.
- **Pâtisserie de base** — Capacité à préparer des desserts simples ou maison lorsque requis.
- **Hygiène et entretien** — Connaissance des normes d'hygiène, de salubrité et d'entretien d'une cuisine professionnelle.
- **Service à la clientèle** — Aisance à interagir avec les clients lors des périodes plus calmes.