



## OFFRE D'EMPLOI

### Cuisinier(ère)

---

Situé à Sainte-Flavie à la porte d'entrée de la Gaspésie touristique, Le Gaspésiana est un établissement reconnu offrant de l'hébergement, de la restauration ainsi que des soins de santé.

Le Gaspésiana est un endroit recherché pour son accueil chaleureux, son confort douillet et son service attentionné. De plus, les saveurs raffinées du restaurant *Au Goût du Large* en font un relais gastronomique sans égal !

**Nombre de postes à combler : 1**

#### PRINCIPALES FONCTIONS

Sous la responsabilité du chef du restaurant *Au Goût du Large*, vos tâches seront les suivantes :

- Mettre en place des postes de travail avec tous les ingrédients nécessaires et l'équipement de cuisson;
- Préparer les ingrédients à utiliser en cuisine (hacher et éplucher les légumes, couper la viande, etc.);
- Faire cuire les aliments dans divers ustensiles ou grils;
- Assurer une excellente présentation des plats avant qu'ils ne soient servis;
- Garder un environnement hygiénique et ordonné dans la cuisine;
- S'assurer que tous les aliments et autres articles sont stockés correctement.

\*Formation donnée par l'équipe du Gaspésiana

#### QUALIFICATIONS

Nous sommes à la recherche d'une personne

- Autonome et énergique;
- Avec une attitude positive;

- Qui sait travailler en équipe;
- Fiable, ponctuelle et travaillante

**Statut de l'emploi** : 35 à 40 heures/semaine

Être disponible de jour, soir et fin de semaine selon les besoins de l'entreprise.

**Durée de l'emploi** : Annuel et/ou saisonnier entre le 15 juin et la fin-octobre

**Date prévue d'entrée en fonction** : dès que possible

### **COMMUNICATION**

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter Anne-Françoise Gondard au 418 730-5535

Vous pouvez aussi nous faire parvenir votre curriculum vitae par courriel au

[direction@gaspesiana.com](mailto:direction@gaspesiana.com)