



## Commis de cuisine

### Sommaire du poste

---

**Référence du poste :** TREMBLANT.Cuis

**Salaire :** 17,77 \$ de l'heure

**Nombre de poste(s) à combler :** 2

**Horaires :** 32h / semaine

**Ville :** Mont-Tremblant

**Quart de travail:** jour, nuit et fin de semaine

### Présentation

---

Station Mont Tremblant compte plus de 1 500 employés dans plus de 100 postes différents répartis dans différents secteurs d'activités. Travailler chez nous signifie que vous ferez partie d'une équipe tricotée serrée, et passerez vos journées de travail dans l'un des plus beaux centres de villégiature quatre saisons de l'est de l'Amérique du nord. Nous sommes passionnés de sport et de plein air, et travailler à Station Mont Tremblant vous donne la chance de partager cette passion avec vos collègues et nos invités.

Nous recherchons des gens dynamiques, qui ont un sens développé pour le service à la clientèle et qui veulent vivre une expérience inoubliable dans un environnement des plus stimulants.

### Description

---

Le commis cuisine remplit une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes:

- Préparer, faire chauffer et compléter la cuisson d'aliments simples;
- Préparer les crudités et tout autre aliment simple au comptoir;
- Servir les aliments aux invités au comptoir;
- S'enquérir de la commande de l'invité;
- Composer les plats tels que sandwiches, hot dogs, hamburgers, poutines, salades et tout autre aliment nécessitant une mise en place, tout en respectant les portions, standards et recettes établis par l'entreprise;
- Maintenir son lieu de travail dans une propreté et une hygiène impeccable;
- Faire preuve de minutie et de créativité dans la mise en place des plats, comptoirs, et cabarets des invités;
- Vérifier et assurer constamment la qualité et la fraîcheur des denrées et ce, en fonction des standards et procédures établis par l'entreprise;



- Faire preuve de sécurité sur son lieu de travail et porter, lorsque requis, les équipements de sécurité dans l'accomplissement de son travail;
- Assurer le maintien en bon état et l'entretien de son lieu de travail et de ses équipements de travail;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité gouvernementales;
- S'adresser en anglais à tout invité anglophone;
- Emballer s'il y a lieu les denrées alimentaires;
- Compléter à la fin de son quart de travail, la liste nécessaire de denrées à produire pour le lendemain;
- Effectuer le remplissage des réfrigérateurs;
- Effectuer toutes autres tâches assignées par son supérieur immédiat et nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Exigences

---

**Niveau d'études**  
CAP / BTP

**Années d'expérience**  
+ 3 mois

**Langues écrites**  
Français : Avancé

**Langues parlées**  
Français : Avancé  
Anglais : Intermédiaire

## Compétences recherchées

---

CAP / BTP en cuisine

Expérience similaire

Connaissance de base de la langue anglaise;

Être en bonne forme physique;

Remplir les exigences physiques reliées au poste;

Être ponctuel, courtois et avoir une présentation soignée;

Capacité à travailler en équipe et sous pression ;

Facilité à communiquer avec le public ;

Faire preuve d'initiative, avoir le souci du détail et être assidu au travail.



## Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à [recrutement@sded.ca](mailto:recrutement@sded.ca)

**Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :**

**Référence du poste : TREMBLANT.Cuis**

