

كندا

عرض انتداب فني في الطبخ

تعلم الوكالة التونسية للتعاون الفني عن رغبة شركة كندية في انتداب فنيين في الطبخ مع خبرة لا تقل عن سنتين.

تجدون ضمن الوثيقة المرفقة الوصف الوظيفي للخطة المطلوبة.

فعلى الراغبين في الترشح والذين يستجيبون للشروط المطلوبة، إرسال سيرة ذاتية باللغة الفرنسية على البريد الإلكتروني التالي: recrut7@atct.tn وذلك في أجل أقصاه 15 جوان 2018.

ملاحظة: حتى نأخذ سيرتكم الذاتية بعين الاعتبار، الرجاء كتابة موضوع المراسلة الإلكترونية «recrutement de cuisiniers»

الوصف الوظيفي



Cuisinier(ère)

Un restaurant asiatique connu pour la qualité et les saveurs uniques de ses plats, situé au plein cœur du Quartier Saint Roch à la ville de Québec, cherche à compléter son équipe pour combler le poste d'un(e) cuisinier(ère). Relevant directement du chef : Un cuisinier(ère) est une personne capable de préparer de façon autonome les mets offerts au menu de l'établissement. Cela inclut la planification de son travail et la coordination avec ses collègues, l'utilisation des outils et des instruments de travail et l'organisation de son poste de travail, le choix et l'inspection des ingrédients, le calcul des quantités, la préparation et la coordination de la préparation des mets pour respecter les exigences relatives au service et d'autres critères de qualité. Le cuisinier ou la cuisinière doit accomplir son travail tout en assurant le respect des normes d'hygiène et de salubrité, le rangement et la propreté des outils et des espaces de travail et la minimisation des coûts de production, notamment par l'utilisation judicieuse des ingrédients et par le recours à des pratiques de conservation adéquates. Cette personne soutient son supérieur immédiat durant les quarts de travail.

Description des Tâches :

- Soutenir le ou la chef en fonction dans les multiples sphères de l'exécution des tâches reliées à la préparation des plats
- Effectuer l'entretien des différents postes de travail utilisés durant la journée
- Vérifier la condition de l'huile et faire une filtration ou la changer si nécessaire pour obtenir la meilleure qualité possible et le meilleur rendement
- S'assurer d'avoir suffisamment de préparation pour le quart de travail.
- Vérifier et chauffer les préparations de soupe
- Remplir les contenants de légumes, d'agrumes et de viande adéquatement pour le bon fonctionnement durant les services.
- Tenir un standard de propreté de la cuisine très élevé, ainsi nettoyer après chaque quart de travail son poste à l'état désiré.
- Faire la gestion de l'inventaire de façon rigoureuse
- Balayer et laver les planchers de la cuisine, ainsi que les chambres froides et le congélateur.

Exigence de poste :

- Titulaire d'un diplôme de BTP en cuisine.
- Excellente expression française ;
- Minimum 2 années d'expérience en cuisine
- Expérience en cuisine asiatique est un atout
- Connaissance des normes de salubrité
- Être autonome et posséder une bonne capacité d'adaptation ;
- Débrouillard, proactif et motivé
- Minutieux, rigueur et excellente capacité d'analyse et de résolution de problème
- Excellentes aptitudes pour le travail d'équipe