



<https://staging.montstmathieu.com/emplois/seconde-en-cuisine/>

Second(e) en cuisine

Description

Sous la supervision de la cheffe, le ou la second(e) en cuisine participe à la préparation et au service des repas offerts au chalet du Parc du Mont-Saint-Mathieu. Il ou elle contribue autant aux opérations courantes de la cafétéria qu'aux repas réalisés lors d'événements spéciaux (groupes, mariages, corporatif). La personne recherchée aime le travail d'équipe, est polyvalente et est à l'aise dans un environnement dynamique et saisonnier.

Responsabilités

- Participer à la préparation des repas du jour et des menus réguliers de la cafétéria.
- Effectuer la mise en place de la cuisine, de la cantine et/ou de la cafétéria.
- Assurer l'approvisionnement et le réassort des zones libre-service.
- Effectuer le service au comptoir.
- Faire la caisse lorsque requis.
- Assurer l'entretien de base de la cuisine, des équipements et des espaces de travail, selon les normes d'hygiène.
- Participer à la préparation de repas pour les événements ponctuels (mariages, groupes corporatifs, réservations).
- Participer au montage de salle selon les besoins des événements.
- Supporter la responsable culinaire dans l'exécution de ses fonctions ainsi que toute l'équipe en cuisine.
- Collaborer avec les autres départements lors des périodes de pointe.

Qualifications

- Expérience en cuisine, cafétéria, service alimentaire ou milieu similaire (un atout).
- Capacité à travailler debout et à exécuter des tâches répétitives.
- Connaissance ou volonté d'apprendre les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité.
- Capacité à suivre les consignes et à travailler dans un environnement où le rythme varie selon la saison.
- Aisance minimale avec une caisse (formation offerte).

Avantages du poste

- Formation continue sur place.
- Environnement de travail sain, dans un cadre naturel au pied de la montagne.
- Clientèle familiale, facile et enjouée.

Type de poste

Temps plein, Temps partiel

Date de début du poste

5 décembre 2025

Horaires

Du mercredi au dimanche, selon disponibilités. Possibilité de plus d'heure en haute saison et lors d'événements.