

Titre du poste : Cuisinier

Lieu de travail : grande région de Fredericton.

Salaire : 18.50\$ de l'heure / 30 heures par semaine.

Description du poste :

Le cuisinier est responsable de la préparation quotidienne de la nourriture pour le Café D'Ici, le service traiteur et les cafétérias des écoles desservies par le CÉ D'ICI. Sous la supervision du chef cuisinier, le cuisinier veille à la qualité, la sécurité alimentaire et la présentation des produits alimentaires servis aux clients. Ce poste exige une bonne organisation, un respect des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'une capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique.

Responsabilités principales :

1. Préparation des repas :

- Faire la préparation de la nourriture selon les menus établis et les consignes données par le chef cuisinier.
- Assurer le respect des portions et les standards de qualité pour chaque produit alimentaire produit et servi.
- Suivre les recettes et assurer la constance des produits alimentaires selon les normes établies

2. Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- Assurer la propreté de l'espace de travail, des équipements et des ustensiles utilisés.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en tout temps.
- Manipuler les aliments de manière sécuritaire et s'assurer que les conditions de stockage des produits respectent les règlements en vigueur.

3. Contrôle de la qualité des repas :

- S'assurer que les repas sont préparés et présentés de manière attrayante et en conformité avec les attentes de qualité de l'organisation.
- Contrôler la cuisson et l'assaisonnement des aliments pour garantir la satisfaction de la clientèle.

4. Gestion des stocks et approvisionnement :

- Informer le chef cuisinier des besoins en ingrédients et en produits afin d'assurer une bonne gestion des stocks.
- Participer à la réception et au rangement des livraisons d'ingrédients et de produits alimentaires.

- S'assurer que les ingrédients sont utilisés de manière efficace pour minimiser le gaspillage alimentaire.

5. Service à la clientèle et gestion de la cuisine:

- Assurer le service ponctuel des repas dans les cafétérias scolaires.
- Participer activement aux tâches quotidiennes de la cuisine, y compris le nettoyage des espaces de travail et l'organisation des équipements.
- Assister l'équipe dans d'autres tâches si nécessaire, comme la préparation des repas spéciaux ou le service aux élèves.

6. Adaptation aux besoins spécifiques :

- Prendre en compte les régimes alimentaires particuliers, les allergies et les intolérances alimentaires des élèves.
- Adapter la préparation des repas en fonction des restrictions alimentaires tout en maintenant la qualité et la diversité des repas servis.

7. Conformité aux principes de durabilité :

- Contribuer à la mission du CÉ D'ICI en privilégiant l'utilisation de produits locaux et durables dans la préparation des repas.
- Appliquer des pratiques de cuisine écoresponsables, comme le tri des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire.

Qualifications requises :

- Diplôme en cuisine professionnelle ou une expérience équivalente.
- Minimum de 1 à 2 ans d'expérience en tant que cuisinier dans un environnement similaire.
- Connaissance des normes de sécurité alimentaire et des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Capacité à travailler dans un environnement rapide et à gérer plusieurs tâches simultanément.
- Capacité à travailler en équipe et à suivre les directives du chef cuisinier.
- Flexibilité et capacité d'adaptation aux changements quotidiens dans les opérations de cuisine.

Veillez envoyer votre CV à chaddockpaul@gmail.com