



**VILLAGE EN
CHANSON DE
PETITE-VALLÉE**

Personnel de cuisine

Sous la supervision du chef cuisinier, la personne titulaire du poste soutient la personne en charge dans la préparation des repas ainsi que dans la gestion quotidienne de la cuisine, en veillant à la bonne organisation et à l'efficacité des opérations.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Gestion opérationnelle :

- Préparer les ingrédients en les nettoyant, les épluchant, les coupant et en mesurant les quantités nécessaires ;
- Assister le ou la chef.fe cuisinier.ère dans diverses tâches (cuisson, dressage des plats, nettoyage des équipements et des surfaces, etc.) ;
- Contribuer au maintien de normes d'hygiène élevées en nettoyant régulièrement la cuisine et en respectant les protocoles de sécurité alimentaire.
- Participer à la gestion des stocks alimentaires et s'assurer de la disponibilité des ingrédients en tout temps. Si nécessaire, effectuer des commandes, contrôler les inventaires et garantir un stockage adéquat des produits ;
- Gérer efficacement son temps pour répondre aux besoins de la cuisine, particulièrement durant les périodes de forte affluence.
- Monter les assiettes en respectant les normes et standards de l'organisation, et veiller à toujours livrer des plats soignés ;
- S'assurer de la fraîcheur de chaque aliment servi ;
- Maintenir une hygiène impeccable des surfaces et des contenants utilisés pour l'entreposage des produits ;
- Respecter l'horaire attribué par la personne responsable ;
- Collaborer respectueusement avec l'équipe de travail et le personnel de service avec qui elle travaille étroitement.

Développement durable :

- Appliquer les principes de développement durable promus par l'organisation.

PROFIL RECHERCHÉ

- Passion pour la cuisine
- Capacité à travailler sous pression
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Créativité
- Excellente aptitude au travail d'équipe

- Bonne forme physique

CONDITIONS D'EMPLOI

Contrat saisonnier (été 2025, dès juin) Possibilité de prolongation

Petite-Vallée, Gaspésie

Postes à temps plein

Possibilité de fournir l'hébergement

Rémunération selon la politique en vigueur

Autres avantages exclusifs aux employé.es du Village en chanson

DÉPÔT DES CANDIDATURES

Faites parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre d'intention à **Anna-Kim Fournier**, coordinatrice - bar et restauration, à l'adresse suivante :
info@festivalenchanson.com.

Date limite pour postuler : 21 février, 17h

Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.