



La famille Gaïa est animée de personnes énergiques, ouvertes et passionnées par la nourriture saine et épicurienne. Une équipe de gens dévoués et travaillants qui trouvent du plaisir à donner le meilleur d'eux-mêmes. Se joindre à nous, c'est grandir dans une atmosphère chaleureuse d'entraide et de contribuer à la mission de Gaïa, soit favoriser la santé humaine ainsi que celle de notre précieuse terre. Nous prenons soin l'un de l'autre pour une plus belle planète.

CUISINIÈRE/E *artiste*

Assiste le chef exécutif et sous-chef afin de rapidement répondre aux besoins des invités et de maintenir la qualité demandée pour la production culinaire dont l'art est de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus : repas végétaliens, épicuriens, grand esthétisme pour des invités heureux.

ÇA TE RESSEMBLE, NOUS SOUHAITONS TE RENCONTRER.

Energique et enthousiasme tu aimes travailler rapidement tout en ayant le souci du détail. Tu aimes le travail vite et bien fait ! Tu aimes les tâches et rythmes variés et rapides. Très autonome et créatif, tu feras tout pour supporter l'équipe de la cuisine et du service. Nous pouvons compter sur toi, d'être là à l'heure, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Un grand désir d'apprendre la cuisine de demain.

RÔLES ET RESPONSABILITÉS

PRODUCTION CUISINE

- Préparer rapidement les aliments : laver, couper et mesurer
- Exécuter les tâches nécessaires à la préparation des recettes
- Connaître les différentes techniques de coupe
- Faire la mise en place et dresser les assiettes
- Utiliser adéquatement les outils et les équipements de haute qualité

PRÉPARATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL

- Maintenir en ordre le poste de travail
- Nettoyer et aseptiser
- Appliquer les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité

LIEU DE TRAVAIL	RESTAURANT GAÏA 840 rue Shefford, Bromont, (Québec), J2L 1C3
HORAIRE DE TRAVAIL	À discuter.
SUPÉRIEUR IMMÉDIAT	Chef d'orchestre exécutif et sous-chef
SALAIRE	À déterminer ensemble selon expérience.
AUTRES CONDITIONS DE TRAVAIL	Horaire de travail variable. exigeant parfois de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés. Période d'intégration de 1 mois suivi d'une évaluation du poste. Évaluation annuelle

EXPÉRIENCES

- Une volonté, intérêt et capacité à apprendre dans un environnement dynamique.

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS



- Aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, polyvalence, sens de l'organisation
- Bonne forme physique
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre
- Tolérance au stress
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation
- Connaissances culinaires de base
- Connaissance du vocabulaire de la cuisine
- Aptitude pour les mathématiques (calcul des quantités, proportion, etc.)
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches)
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Sens du goût et de l'odorat développés, ainsi qu'une bonne vue

CERTIFICATIONS

- Formation en santé et sécurité au travail (en ligne) ARQ
- Formation obligatoire en santé et hygiène au travail (en ligne) ARQ