

OFFRE D'EMPLOI: CHEF CUISINIER

Reformar, un organisme oeuvrant dans la gestion de navires et d'équipements scientifiques est présentement à la recherche d'un chef cuisinier afin de compléter son équipe grandissante. Il s'agit d'un poste permanent dont les opérations se dérouleront sur le navire de recherche Coriolis II . Si ce poste vous intéresse, veuillez faire parvenir votre C.V. à ops@reformar.ca.

RESPONSABILITÉS

- Créer des menus variés et servir les repas aux membres de l'équipage et aux clients du navire;
- Faire l'achat de produits et assurer la bonne gestion des inventaires;
- S'assurer de la qualité et de la présentation de la nourriture;
- S'assurer de la conformité des règles d'hygiène, de salubrité ainsi que de la santé et de la sécurité au travail;
- Responsable du bon déroulement du département de la cuisine;
- Assurer une conservation optimale des produits en éliminant les opportunités de gaspillage; et
- Effectuer toutes autres tâches connexes requises au bon fonctionnement de l'organisation.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Bonnes aptitudes en cuisine;
- Imaginatif et créatif;
- Débrouillardise;
- Autonomie;
- Capacité à régler des problèmes inhérents;
- Polyvalence.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Temps plein et saisonnier;
- Adhésion au programme REER.

EXIGENCES ET FORMATION

- Une formation en cuisine et/ou de l'expérience pertinente;
- Bilinguisme;
- Certificat d'aptitude de sécurité de base STCW;
- Certificat du personnel du navire ayant des responsabilités en matière de sûreté;
- Certificat médical de la marine;
- Certificat de cuisinier de navire de Transport Canada
- Des atouts;
 - o Certificat d'hygiène et de salubrité de la MAPAQ.

Les personnes intéressées à poser leur candidature doivent faire parvenir leur Curriculum vitae à Michel Roy à : ops@reformar.ca

Nous remercions tous les candidats qui manifesteront leur intérêt, mais ne communiquerons qu'avec les candidats sélectionnés pour une entrevue.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination pour en alléger le texte.