



NAVARK
un fleuve - un monde

Offre d'emploi - COMMIS DE CUISINE

Juin à septembre

Introduction

Navark accueille annuellement plus de 150 événements corporatifs et privés (bal de finissant, célébration d'été, fête d'entreprise, mariage, conférence, journée de consolidation d'équipe, etc.) à bord de ses 17 bateaux et de son île privée.

Général

- Les lieux de travail sont les bateaux Navark ou l'Île privée, qui sont de fait nos salles de réception. La cuisine de Navark est à notre base de Longueuil.
- Le travail s'effectue sous la supervision du chef, du capitaine, ou du chef steward selon les circonstances.

Spécificité

- Seconder le chef
- Installation de la cuisine
- S'assurer de la propreté des lieux
- Respecter les règles d'hygiènes et de sécurités
- Réception des commandes
- Préparation des plats sous la supervision du chef
- Cuisson de certains aliments
- Montage des assiettes
- Peut être appeler a assuré le service de cuisine sur de petits événements
- S'assurer que le matériel de cuisine est à bord du bateau avant l'événement
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- Maintenir la cuisine en ordre
- Participer au nettoyage des installations
- Peut être appelé à faire de la vaisselle

Qualités requises

- Passionné et créatif
- Bonne forme physique
- Polyvalent
- Capacité à travailler sous pression
- Aimé travailler à l'extérieur
- Courtois et souriant
- Esprit d'équipe

Équipe Navark

- Notre équipe est notre plus grande ressource

Pour postuler ou obtenir de l'information supplémentaire: rh@navark.ca