



N A V A R K
un fleuve - un monde

Offre d'emploi - CUISINIER

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
- Aider le chef à contrôler lors de la réception des commandes
- Préparation des plats sous la supervision du chef
- Cuisson des aliments
- Montage des assiettes
- Être capable d'assurer le service de cuisine sur certains 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 occasionnellement à faire de la vaisselle

Qualités requises

- Passionné et créatif
- Autonome
- Bonne connaissance des bases culinaire
- 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