



N A V A R K
un fleuve - un monde

Offre de stage - d'emploi COMMIS DE CUISINE

Croisières Navark est une entreprise œuvrant dans le secteur de la navigation et du divertissement fluvial dans la grande région de Montréal. Nous accueillons des événements sur notre Île privée ainsi que sur nos 20 bateaux passagers.

Spécificité

- Assisté le chef
- Installation de la cuisine
- S'assurer de la propreté des lieux
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation de plats sous la supervision du chef
- Montage des assiettes
- possibilité d'assurer le service de cuisine sur certains 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
- Réception des commandes
- Participer au nettoyage des installations

Qualités requises

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

Condition

- De juin à septembre
- Basé à la marina de Longueuil

Pour en savoir plus sur l'équipe, visionnez notre vidéo sur la page www.navark.ca/rh/

Faites parvenir votre CV à rh@navark.ca