



## DESCRIPTION D'EMPLOI

# CUISINIER

**Département :** Cuisine  
**Superviseur immédiat :** Capitaine  
**Lieu de travail principal :** Navire—Navigation dans l'Arctique  
**Niveau :**

## SOMMAIRE

Sous la supervision directe du Capitaine, et en collaboration avec le Chef officier, le Chef cuisinier planifie, prépare et supervise la cuisine et les services alimentaires à bord. Il maintient des standards élevés d'hygiène et de qualité, coordonne le travail du personnel de cuisine, gère l'approvisionnement en denrées et équipements, et assure la sécurité alimentaire et opérationnelle des espaces de cuisine et de restauration. Il veille à ce que tous les repas soient nutritifs et conformes aux attentes de l'équipage, et maîtrise les procédures d'urgence relatives aux espaces alimentaires et équipements de cuisine.

## RESPONSABILITÉS

### Hygiène et propreté

- Assurer la propreté de la cuisine, des salles à manger et des espaces d'entreposage, conformément aux attentes du Chef officier et aux normes de la Compagnie.
- Collaborer avec le Chef officier lors des inspections de routine.
- Maintenir des standards d'hygiène personnelle exemplaires et assurer la conformité avec les exigences sanitaires applicables à bord.

### Préparation et gestion des repas

- Planifier et préparer des menus variés, équilibrés et nutritifs pour l'équipage.
- Cuisiner les repas quotidiens (dîners et soupers) selon les besoins.
- Préparer, sur demande du Chef officier, des collations de nuit pour l'équipage participant aux opérations nocturnes.
- Adapter les repas aux restrictions alimentaires, allergies ou préférences particulières de l'équipage lorsque possible.
- Noter les menus hebdomadaires et les transmettre au Capitaine.

### Gestion des équipements et inventaires

- Utiliser, nettoyer et entretenir les équipements de cuisine (fours, poêles, trancheurs, mélangeurs, friteuses, micro-ondes, etc.).
- Aviser le Chef mécanicien en cas de défectuosité ou d'entretien requis sur les équipements de cuisine.
- Effectuer les inventaires réguliers des denrées alimentaires et du matériel de cuisine, selon les exigences de la Compagnie.
- Assurer la rotation des stocks, la vérification des dates de péremption et la traçabilité des produits selon les normes.
- Commander les aliments périssables, denrées sèches et produits de nettoyage par l'intermédiaire du Capitaine.



# CUISINIER



## Coordination et leadership

- Coordonner le travail quotidien du Deuxième cuisinier et assurer son intégration, sa formation et son encadrement technique.
- Veiller au respect des horaires de travail et à la répartition équitable des tâches.
- Favoriser un climat de travail respectueux, collaboratif et conforme aux valeurs de la Compagnie.

## Sécurité et procédures d'urgence

- Appliquer et faire respecter les procédures de santé et sécurité à bord.
- Assurer la prévention des incendies dans les espaces alimentaires (graisses, huiles, appareils électriques, etc.).
- Opérer correctement les équipements d'urgence de la cuisine, des salles à manger et des espaces d'entreposage.
- Participer activement aux exercices de sécurité et aux formations obligatoires.

## Autres

- Toutes autres tâches connexes

## COMPÉTENCES

- Excellente maîtrise des techniques culinaires et de la préparation de repas pour un grand nombre de personnes.
- Connaissance approfondie des pratiques d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Capacité à planifier, organiser et gérer efficacement les inventaires, commandes et approvisionnements.
- Aptitude à coordonner le travail du personnel de cuisine et à transmettre les bonnes pratiques.
- Bonne compréhension des procédures d'urgence et de sécurité à bord.
- Compétences de communication et travail d'équipe, en français et en anglais.

## FORMATION, EXPÉRIENCE ET QUALIFICATIONS

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou formation équivalente.
- Certifications obligatoires :
  - Sécurité de base STCW.
  - Aptitude à l'exploitation des bateaux de sauvetage et des canots de secours.
  - Premiers secours avancés en milieu maritime.
  - Personnel désigné pour les fonctions de sécurité à bord.
  - Certificat médical valide conforme aux exigences de Transports Canada.
- Brevet de Cuisinier (un atout).
- 3 à 5 ans d'expérience en cuisine, idéalement dans un environnement maritime, industriel ou isolé.

## CAPACITÉS ET APTITUDES REQUISES

- Organisation, discipline, autonomie et sens aigu des responsabilités.
- Rigueur et souci du détail dans le respect des standards d'hygiène et de sécurité.
- Capacité à travailler sous pression et à respecter les horaires de service.
- Bonne condition physique pour le travail en mer et la manipulation de charges.
- Attitude positive, respectueuse et orientée service.



# CUISINIER



## CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaire : Temps plein, saisonnier, horaires variables selon les besoins de l'équipage.
- Environnement : Intérieur, cuisine et salles à manger du navire.
- Disponibilité à voyager pour de longue période dans l'Arctique.
- Travail parfois en conditions météorologiques difficiles.