

# OFFRE D'EMPLOI

## CHEF CUISINIER.ÈRE

### INFORMATION SUR LE POSTE

Statut : Temps plein  
Lieu de travail : Navire *Le Voyageur II*  
Horaire : 4 semaines de travail/2 semaines de congé  
Entrée en fonction : Dès que possible  
Salaire : À discuter

### PROFIL RECHERCHÉ

- Leadership, écoute active et organisation
- Diplôme d'études secondaires
- Atout : Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou toute autre expérience équivalente

### DESCRIPTION DU RÔLE ET DES RESPONSABILITÉS :

#### Rôle :

- Coordonner son équipe de travail
- Mobiliser et motiver son équipe dans l'atteinte d'objectifs
- Assurer le bon fonctionnement de la cuisine (Planification et organisation)
- Maintenir un climat de travail sain, inclusif qui reflète les valeurs de l'entreprise

#### Responsabilités :

- Confection d'un menu en rotation
- Gestion des stocks (Inventaires et commandes)
- Formation du personnel
- Maintien des normes de qualité des aliments
- Planification des horaires de travail et attributions des tâches
- Entretien des équipements de cuisine
- Organisation

### POSTULEZ DÈS MAINTENANT :

rh@ctma.ca  
435, chemin Avila-Arseneau,  
Cap-aux-Meules, G4T 1J3



*Seules les personnes retenues seront contactées en entrevue.  
Le masculin est utilisé sans aucune discrimination dans le but d'alléger le texte.*