



AKADI
LUMINA

**Appel de candidatures
CUISINIER.ÈRE
Services alimentaires et de l'expérience culinaire**

Le Pays de la Sagouine est un organisme à but non lucratif qui compte au-delà de 150 membres d'équipe durant la haute saison touristique. Un conseil d'administration, formé de gens des communautés environnantes, sert de comité qui conseille les gestionnaires du Pays de la Sagouine. Le Pays de la Sagouine propose une expérience de tourisme culturel unique en son genre. Sa mission est de célébrer et de faire rayonner la culture acadienne.

Description du poste :

Le Pays de la Sagouine est à la recherche d'une personne dynamique et engagée; une personne au tempérament collaborateur et entreprenant afin de combler un poste de cuisinier.ère.

Relevant de la chef exécutive et la codirectrice des services alimentaires et de l'expérience culinaire, la tâche principale de la personne qui occupe le poste est d'aider à préparer et cuisiner des aliments à partir de recettes et de menus pour les différents points de ventes des services alimentaires. Elle participe à la production des plats et repas pour les divers services alimentaires et événements du Pays de la Sagouine (brunch du dimanche, les soupers-spectacles, événements spéciaux etc.). Elle est tenue de suivre les recettes et les procédures établies par la chef exécutive ainsi que de s'assurer du respect des normes de salubrité, de qualité, de sécurité, d'hygiène et de propreté pour l'ensemble des espaces qu'elle occupe.

Responsabilités :

- Accomplir les préparatifs de base pour certains plats et faire la préparation d'une grande variété de repas complets selon les besoins des services alimentaires du Pays de la Sagouine en suivant les recettes et procédures établies.

- Au besoin et sur demande, aider son superviseur à gérer l'inventaire de la nourriture, de l'équipement et tout autres produits connexes ainsi qu'effectuer la réception et vérification des livraisons de ces produits.
- Faire la préparation de tous les aliments et produits de manière constante selon les normes établies par le Pays de la Sagouine en matière de recettes, de portions et de cuisson.
- Aider au montage des plats et des assiettes.
- Emballer et ranger les aliments pour la conservation.
- Assurer la propreté, l'efficacité et l'entretien des espaces et de l'équipement utilisé.
- Connaître et respecter les normes en matière de santé et de sécurité au travail pendant leur quart de travail.
- Toute autre tâche connexe demandée par son superviseur;

Exigences :

- Faire preuve d'une attitude et d'un comportement professionnel adéquat (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.);
- Posséder de l'expérience comme personnel de cuisine dans un restaurant ou dans une cuisine commerciale;
- Posséder de bonnes habiletés culinaires et de manutention des outils et équipements de cuisine;
- Être capable de travailler en position debout pendant de longues périodes de temps;
- Être capable de soulever jusqu'à 10 kg;
- Faire preuve de rapidité d'exécution et être capable de fonctionner aisément lors de périodes de stress;
- Avoir complété avec succès un cours de salubrité alimentaire reconnu au Canada est considéré comme un atout.

Conditions de travail :

Travail à horaire variable, parfois selon des heures coupées (*split shift*), exigeant de travailler des soirs, fins de semaine et jours fériés. Ce poste exige de travailler de longues heures debout. Travail qui peut s'effectuer sous pression aux heures de pointe. L'organisation du travail peut varier selon la saison du Pays de la Sagouine.

Salaires et avantages sociaux :

- Milieu de travail stimulant et dynamique
- Horaire de travail et lieu de travail flexible selon la saison
- Poste saisonnier renouvelable de 24 à 32 semaines par année
- Taux horaire à *partir de* 19\$ selon l'expérience
- Prime de signature de contrat de 250\$
- Prime de rétention à la fin du contrat 2024 de 250\$
- Activités sociales et rabais avantages des membres du personnel
- Allocation de transport possible selon les politiques en vigueur

Si vous cherchez un endroit où vous pourrez mettre à profit vos talents et vos compétences culinaires et où vous pourrez évoluer professionnellement, ce poste est fait pour vous. Vous découvrirez tout ce qu'on peut faire avec nos produits du terroir et vous serez fier de travailler dans un endroit où la marque de commerce est le "*fait maison*". Nous sommes des artisans qui travaillons dans un environnement magnifique et avons une clientèle exceptionnelle. Venez vous démarquer au sein de notre équipe dévouée qui ne cesse d'innover.

Les personnes intéressées doivent soumettre leur candidature par courriel à l'attention de Chef Annie Savoie, candidatures@sagouine.com.