



Offre d'emploi: Cuisinier, cuisinière **au Village vacances Petit Saguenay**

Début de l'emploi : Mai - Juin 2020

Vous aimeriez travailler dans un environnement jeune, dynamique et créatif. Vous êtes à la recherche d'un défi motivant respectant des valeurs familiales, d'appartenance, d'innovation et d'originalité.

Le Village-Vacances Petit-Saguenay est un centre de villégiature possédant 37 chalets et 61 emplacements de camping offrant un concept de vacances familiales tout inclus en haute saison, ainsi qu'un volet événementiel important en basse saison. En opération depuis 1986, le Village-Vacances est le moteur touristique de Petit-Saguenay et accueille plus de 30 000 visiteurs par saison.

Description des principales tâches : (non-limitatif)

- Préparation de recettes et de menus (repas complets, plats individuels, plats spéciaux, etc.) avec une diversité d'aliments
- Dresser les mets
- Contrôler la qualité des plats préparés
- Maintenir la propreté des lieux et de l'équipement utilisé après chaque journée de travail;
- Appliquer et effectuer le travail conformément aux procédures de santé et sécurité au travail
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle et de sécurité

Compétences et qualifications :

- Attitude et comportement professionnels
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Sens de l'initiative
- Sens de l'organisation
- Autonomie
- Dynamisme
- Polyvalence
- Attitude positive
- Leadership et capacité de prise de décisions
- Rapidité d'exécution des diverses tâches

Expérience :

Une expérience pertinente en cuisine d'établissement est un atout.

Conditions de travail:

Travail à horaire variable. Doit être disponible vendredi-samedi-dimanche et les congés fériés.

Comment postuler :

Faire parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation par l'un des moyens suivants:

- Courriel: cmartel@vacancesviva.com
- Poste: Village-Vacances Petit-Saguenay, 99, chemin St-Étienne Petit-Saguenay, QC, G0V 1N0
- Bureau: 61 rue Dumas, Petit-Saguenay (bureau d'information touristique)

Pour de plus amples informations contacter M. Charles Martel au 1-877-420-3193

Dépôt des candidatures : En continu

