

PROFIL DE POSTE : Artiste-gastronome (aide-cuisinier)

À deux, c'est bien mieux! En tant qu'artiste-gastronome, tu travailles en étroite collaboration avec le concepteur de plaisirs gustatifs (chef cuisinier). L'équipe de la cuisine travaille fort pour créer les meilleurs plats pour emporter en ville! Tu as la tête remplie d'idées que tu aimes exploiter et partager. Voici enfin l'occasion de t'épanouir.



Mon attitude et mes comportements au travail

J'ai à cœur la satisfaction des clients – Je communique avec diplomatie et je m'assure de la satisfaction du client en ciblant son besoin, et en le comblant le plus rapidement possible. *Chaque client est une priorité!*

Je suis respectueux – J'accueille le client respectueusement, de façon polie, et avec le sourire. Je traite mes collègues et supérieurs avec égard. *Avec le sourire, c'est toujours plus agréable!*

Je travaille en équipe – Ce n'est pas parce qu'on ne peut pas se serrer la main, qu'on ne va pas se serrer les coudes! Je travaille en collaboration avec les autres membres de l'organisation. Je partage mes connaissances, et j'utilise celles des autres dans le but commun d'atteindre les objectifs. *L'entraide nous rend plus efficaces!*

Je suis responsable – J'ai la capacité de prioriser mes tâches les plus importantes. Je structure efficacement mon horaire de façon à respecter les échéances. *Je suis réglé au quart de tour!*

Je suis polyvalent – Je suis en mesure d'effectuer plusieurs types de tâches, et je m'intéresse à ce que font mes collègues. On s'entend, chez nous, ce n'est pas le travail qui manque, et je pourrais être appelé en renfort à l'occasion. *L'ouverture d'esprit au service de l'organisation!*

Je fais preuve de rigueur – Je prends mon travail au sérieux, et je sais que toute tâche qui mérite d'être faite mérite d'être bien faite. *Je n'ai qu'une seule parole!*

Je suis fier de travailler ici – Je parle en bien de mon organisation et de mon employeur. Si quelque chose me tracasse, je ne garde pas ça pour moi, et j'en discute avec mon directeur. Je n'aime pas le goût amer. *Un pour tous, et tous pour un!*

C'est quoi la job?

La popote : ta spécialité!

- Tu mets la main à la pâte! Tu prépares les aliments et participes à la réalisation des recettes, sous la supervision du concepteur de plaisirs gustatifs (chef cuisinier).
- Tu exprimes tes idées et émettes tes opinions. Vous formez une équipe et travaillez de concert pour créer les meilleurs plats qui soient. Attention! On ne veut pas de combats de coqs, on veut des accords d'idées.
- Comme il n'y a pas que des tâches excitantes à faire, tu dois parfois préparer des petits emballages avec les produits reçus en vrac, et trancher des viandes froides. Rassure-toi, ces tâches ne sont pas toujours effectuées par la même personne. Une bonne rotation te permet d'alterner des tâches palpitantes et d'autres qui le sont un peu moins.
- La sécurité alimentaire étant primordiale, une exigence particulière y est accordée. Tu dois t'assurer de garder propres ton espace de travail, l'équipement de cuisine et la vaisselle.

Le service à la clientèle : l'affaire de tous!

- En tant qu'artiste-gastronome, tu te dois de traiter les clients aux petits oignons. Tu les écoutes attentivement, et tu leur fais des suggestions de produits en fonction de leurs goûts et de leurs besoins.

Toutes autres tâches connexes qu'on aurait oublié d'écrire ici.

**Le genre masculin est utilisé uniquement pour alléger le texte.*



Exigences de l'emploi et informations générales

Formation et expérience

- Diplôme d'études secondaires.
- Expérience en tant qu'aide-cuisinier.
- Toute autre combinaison de formation et d'expérience jugée pertinente.

Compétences

- Excellente dextérité manuelle.
- Sens de la collaboration.
- Autonomie.
- Amabilité et entregent.
- Bonnes aptitudes de communication.
- Bon sens de l'observation.

Conditions particulières

- Travail debout.
- Disponibilité les soirs et la fin de semaine.