

G R O U P E C H

L'ÉQUIPE SPECTRA / EVENKO ET LEURS COMPAGNIES AFFILIÉES DESCRIPTION DE POSTE

Renseignements de base :

- Titre du poste : responsable de la cuisine de production
- Service : Arrière-scènes
- Contrat : 12 juin au 7 juillet 2019

Raison d'être du poste :

Sous la supervision de la superviseure aux arrières-scènes, le responsable de la cuisine de production sera en charge de préparer les plateaux de nourriture pour les artistes en s'assurant de respecter les quantités demandées, les allergies et toutes autres spécifications, le tout en assurant une hygiène et une chaîne de froid impeccable, selon les normes de la MAPAQ. Le responsable de la cuisine de production sera appuyé dans son travail par un aide cuisinier.

Responsabilités principales :

- Participer à la mise en place de la cuisine de production.
- Coordonner la préparation des plateaux (aliments froids) pour les loges des artistes et pour toute autre préparation d'aliments pour le site;
- Participer au suivi et à la gestion de l'inventaire de la cuisine ainsi qu'à la coordination de la distribution des commandes.

Exigences et profil recherchés :

- Expérience en restauration en préparation des aliments ou en cuisine ;
- Bonne gestion du stress et des priorités ;
- Bon esprit d'équipe;

Les personnes intéressées devront acheminer leur CV par courriel à hr@groupech.ca au plus tard le 8 mai en écrivant le nom du poste dans l'objet du courriel.

Nous remercions tous les candidats qui ont postulé.
Toutefois, seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

