

## Pêcheries Manicouagan - Groupe Namesh - Cuisinier/Cuisinière

Job ID  
**51585**

Pêcheries Manicouagan - Groupe Namesh

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.newcomersjobs.com/jobs/51585>

| LOCATION                                                      | DATE POSTED   | EXPIRY DATE         |                                        |
|---------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|----------------------------------------|
| 152, rue Saint-Marcellin Ouest, Les Escoumins,<br>QC   Quebec | 05-10-2026    | 03-04-2027          |                                        |
| TYPE OF JOB                                                   | SALARY        | MIN. EXPERIENCE     | MIN. EDUCATION                         |
| Full Time                                                     | CAD 20.01\$/h | Experience an asset | Other trades<br>certificate or diploma |

### Job Details

Durée de l'emploi : 12 mois

Date d'entrée en poste prévue : 2026-06-13

Nombre d'heures de travail par semaine : 40

EXPÉRIENCE REQUISE PAR L'ENTREPRISE POUR CE POSTE (ACADÉMIQUE, PROFESSIONNELLE, OU QUALITÉS PERSONNELLES SI APPLICABLE) :

Linguistique : connaissance du français écrit et oral.

Académique : Diplôme d'Études Professionnelle en cuisine (ou l'équivalent).

Expériences pertinentes : expérience en cuisine sera considérée comme un atout.

Connaissances : connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.

Qualités personnelles : rapidité d'exécution, tolérance au stress, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, bonne forme physique, sens de l'organisation, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, leadership, capacité de prise de décisions.

### Job Description

Préparation de la nourriture :

- Prévoir les articles nécessaires au bon déroulement du service;
- Effectuer la mise en place du plan de travail avant le service;
- S'assurer de la qualité des aliments, les préparer et les assaisonner;
- Cuire de façon appropriée les divers aliments
- Faire les sauces, les potages, les garnitures;

- Monter les assiettes selon les normes et les directives communiquées;
- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité.

Tâches administratives :

- Participer à la prise d'inventaire et tenir à jour le registre;
- Compléter avec précision tous les rapports exigés par la direction;
- Collaborer ou effectuer des tâches de cuisiniers ou de serveur;
- Signaler tout risque de danger pour le personnel ou la clientèle.

Voir à la propreté des lieux :

- Voir à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé;
- Participer aux ménages quotidiens.

Effectuer diverses tâches connexes selon le besoin de l'entreprise.