

Cuisinier(ère)



Notre restaurant LUMAMI cuisine nature est à la recherche d'un cuisinier(ère) motivé(e) et talentueux(euse) ayant une soif d'apprendre pour se joindre à son équipe !

En tant que cuisinier(ère), vous aurez comme principales fonctions de :

- Effectuer la préparation, par les méthodes appropriées, des viandes, légumes et autres aliments
- S'assurer de l'utilisation optimale des denrées
- Respecter les normes de présentation des aliments établies
- Suivre les méthodes de travail et utiliser les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité en vigueur
- Respecter le code vestimentaire et les normes d'hygiène et de salubrité
- Nettoyer le matériel utilisé après chaque usage
- Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail
- Nettoyer les postes de travail et les appareils de cuisine
- Effectuer toutes autres tâches reliées à l'emploi

Sommes-nous faits l'un pour l'autre?

- Vous êtes passionnés de la cuisine?
- Vous êtes polyvalents?
- Vous avez le souci du travail bien fait?
- Vous avez le sens de l'initiative aiguisé?

- Vous savez gérer les priorités?
- Vous aimez travailler en équipe?

Les avantages de faire partie de l'équipe BALNEA :

- Bénéficier d'horaires de travail très intéressants (40 heures en 4 jours et 3 jours de congés consécutifs, quarts de soirée se terminant vers 22 h)
- Opportunité unique de développer ses connaissances et compétences en cuisine
- Travailler avec des produits locaux de qualité
- Travailler dans un environnement unique et enchanteur
- Faire partie d'une équipe dynamique et passionnée
- Profiter de la réserve thermale gratuitement en tout temps
- Bénéficier de rabais avantageux sur nos soins et produits en boutique
- Bénéficier de nombreux rabais chez nos différents partenaires