



**Suite 117 RESTO-BAR** est à la recherche d'un candidat dynamique et créatif, prêt à relever un nouveau défi, animé d'un leadership et passionné de cuisine pour combler le poste permanent à temps complet suivant :

### **CUISINIER**

En tant que cuisinier, le candidat sélectionné devra :

#### **Principales fonctions :**

- Assurer la mise en place et voir au bon fonctionnement du service;
- S'assurer de la propreté de son lieu de travail et entretenir les équipements;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Effectuer les tâches que son poste exige dans un temps donné;
- Faire de la plonge;

#### **Exigences :**

- Doit être en mesure de travailler sous pression;
- Doit être autonome et avoir de l'initiative;
- Doit être dynamique, efficace et rapide;
- Être ponctuel, planifié et structuré;
- Avoir une hygiène adéquate;
- Appliquer les différentes règles de la maison;

#### **Formation :**

- Le candidat devra posséder au moins un (1) an d'expérience en cuisine.

#### **Condition de travail :**

- Le salaire annuel est établi selon la politique salariale en vigueur;
- La date d'entrée en fonction est immédiate;
- Nombre d'heures de travail par semaine : 24 hres et plus (du jeudi au samedi de 13h à 21h).

Vous êtes intéressés à œuvrer au sein d'une équipe dynamique, alors nous vous invitons à transmettre votre candidature immédiatement en mentionnant le titre du poste concerné à l'attention de :

**Stéphanie Julien-Paquet**  
**Suite 117 Resto-Bar**  
112, av. de l'Église, suite 117  
Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 4W4  
Télécopieur : 418-276-8302  
Courriel : [habitat@waskahegen.com](mailto:habitat@waskahegen.com)

À qualifications égales, la préférence sera accordée à un candidat autochtone.  
Le masculin est utilisé uniquement pour alléger le texte.