



Fiche de poste

Poste : 02 Cuisiniers / Cuisinières

Lieu : Québec

Type de poste : Temps plein / Temps partiel

Date d'entrée en fonction : Immédiatement

Taux horaire : à déterminer

1. Mission du poste

Sous la supervision du gérant, le cuisinier assure la production autonome des mets africains traditionnels revisités avec modernité. Il garantit la qualité constante des plats et la rigueur opérationnelle nécessaire au futur déploiement en franchise du restaurant.

2. Responsabilités et Tâches Principales

- Préparer et cuire les mets (grillades, papillotes, plats du terroir) en suivant strictement les fiches techniques pour assurer la standardisation du goût.
- Appliquer rigoureusement les normes MAPAQ et les protocoles de salubrité alimentaire (HACCP).
- Tenir l'inventaire, signaler les besoins en approvisionnement et assurer la conservation optimale des aliments (chaîne du froid).
- Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les ustensiles et les équipements de cuisine professionnelle.
- Dresser les assiettes avec soin et esthétisme tout en respectant les délais de service ("coups de feu").

3. Compétences et qualifications requises

- Expérience préalable en cuisine (restauration traditionnelle ou collective). Une spécialisation en cuisine africaine ou ethnique est un atout majeur.
- CAP/DEP en cuisine ou formation équivalente souhaitée.
- Maîtrise des techniques de cuisson, de découpe et de présentation.
- Discipline, ponctualité exemplaire et grande capacité de maîtrise de soi en période de stress.
- Capacité à rester debout de façon prolongée et à manipuler des charges.

4. Avantages et Environnement de travail

- Environnement de travail inclusif célébrant la diversité culturelle.
- Uniforme fourni (polo noir et tablier vert).
- Opportunités d'évolution au sein d'un réseau de franchises en pleine croissance.