



**CIRQUE
TERRE
HUMAIN**

CHEF.FE D'EQUIPE CUISINE

S'appuyant sur une mission à trois volets interconnectés (Cirque – Terre – Humain), la TOHU est un laboratoire de développement durable par la culture.

Le soutien aux arts du cirque ; l'éducation relative à l'environnement ; et la revitalisation du quartier Saint-Michel à Montréal sont au cœur de ses priorités.

Participer à l'essor d'une discipline artistique au fort rayonnement international, dans le respect de l'environnement et en accord avec les communautés avoisinantes.

Nous offrons

- Contrat temporaire jusqu'à fin août 2026 – Possibilité de renouvellement
- 15 à 20 heures par semaine à horaire variable et flexible, en fonction des besoins opérationnels.
- Un salaire de 22,09\$/h + pourboires
- Un cadre de travail inspirant : au cœur de l'activité artistique, culturelle et éducative (salle de spectacle et d'exposition) et ancré dans un espace stimulant : jardin, terrasse et à proximité du Parc Frédéric-Back.
- 2 billets gratuits à nos spectacles de cirques contemporains à la TOHU

Votre rôle

- Réaliser l'ouverture et la fermeture de la cuisine.
- Cuisiner, préparer, transformer et réaliser le montage des plats selon les consignes et recettes préétablies.
- Contrôler la qualité des plats et assurer une présentation soignée.
- Assurer un stockage et étiquetage optimal des ingrédients et des plats, tout en respectant la rotation des stocks ainsi que les normes d'hygiène et de conservation.
- Nettoyer et maintenir en ordre les postes et outils de travail.
- Réceptionner les produits.
- Accompagner les aide-cuisiniers au quotidien à la manipulation des aliments et aux règles d'hygiène et de salubrité en cuisine.
- Respecter les normes MAPAQ et relayer les consignes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Contribuer à l'amélioration des procédures.
- Transmettre les informations et consignes liées aux évènements, s'assurer qu'elles soient comprises et appliquées.
- Apporter son appui à la gérante cuisine, tant au niveau créatif que de l'organisation en cuisine.



CIRQUE TERRE HUMAIN

Votre profil

- Formation : Une formation en cuisine constitue un atout important.
- Expérience : Avoir au minimum 1 an d'expérience en cuisine
- Maîtrise du français
- **Disponibilité à travailler le jour, soir et les fins de semaine** lors des événements

Vos forces

- Bonne gestion du stress et capacité à travailler sous pression.
- Sens de l'organisation, consciencieux de la qualité et rapidité d'exécution.
- Facilité d'adaptation, proactivité et autonomie.
- Soucis du détail.
- Aime collaborer en équipe
- Aime le contact humain et le service à la clientèle.

Si vous recherchez une expérience dans un organisme qui permet de contribuer au développement d'un projet ayant des valeurs sociales, environnementales et artistiques, la TOHU est faite pour vous!

Postulez dès maintenant ! En nous faisant parvenir votre candidature (CV et lettre de motivation) par courriel à drh@tohu.ca.

Veuillez noter :

- Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier de Saint-Michel seront traitées en priorité, conformément au programme d'employabilité locale, en partenariat avec [la Caisse](#).
- Que seules les personnes dont la candidature a été retenue seront contactées.
- L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire

Partager cette offre d'emploi :

