



# CIRQUE TERRE HUMAIN

## CHEF.FE D'ÉQUIPE 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 d'un an (1<sup>er</sup> septembre 2025 au 1<sup>er</sup> septembre 2026) – Possibilité de renouvellement
- 20 heures par semaine à horaire très variable et flexible
- 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 événements, s'assurer qu'elles soient comprises et appliquées.
- Apporter son appui à la gérante cuisine.

## 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 soir et les fins de semaine** lors des événements

## Vos forces

- Sens de l'organisation, consciencieux de la qualité et rapidité d'exécution.
- Proactivité et autonomie.
- Aimer collaborer en équipe
- Aimer 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](mailto:drh@tohu.ca) jusqu'au **8 août 2025**.

*Veillez noter :*

- *Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier de Saint-Michel seront traitées en priorité*
- **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 :**

