



CIRQUE TERRE HUMAIN

PRÉPOSÉ(E) 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 t'offrons

- Un poste à horaire variable
- Disponibilité à travailler le soir et les fins de semaine lors des événements
- Un cadre de travail inspirant : au cœur de l'activité artistique, culturelle et éducative (salle de spectacle et d'exposition) et ancrée 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

Ton 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.
- Accompagner les aides-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.
- Aider à la prise de commande auprès des fournisseurs et réceptionner les produits.
- Faire le point et communiquer au gérant de cuisine les besoins alimentaires.
- Participer à la répartition des rôles et des tâches.
- Apporter son appui au gérant de cuisine.

Ton profil

- Formation : Diplôme d'études professionnel (DEP).
- Expérience : Avoir au minimum 1 an d'expérience dans le service à la clientèle et dans la restauration.
- Maîtrise du français.
- Attestation de la MAPAQ (un aout)

Tes 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 tu recherches 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 toi !

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

Veillez noter :

- *Qu'au regard des missions de la TOHU les candidatures du quartier 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 :

