



Salaire annuel moyen 67 440,00\$

Programmes de formation liés

- Cuisine

Compétences requises

- Sens de la planification
- Travail d'équipe
- Entregent
- Souci du détail et rigueur
- Créativité

Autres exigences et atouts

- DES ou AENS
- Formations du MAPAQ

Domaines d'activités Autres services

Cuisinier/cuisinière

Autres appellations : Commis de cuisine, etc.

Les cuisiniers et les cuisinières travaillent généralement pour des entreprises minières installées dans des régions éloignées qui doivent nourrir les employés demeurant dans leurs installations durant une période variant d'une à trois semaines. Ils doivent coordonner la préparation de trois repas par jour pour les employés, ce qui peut représenter de 100 à 1 000 personnes à la fois. Ils supervisent les activités de la cuisine et tiennent l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel. Ils dressent des menus, déterminent les quantités nécessaires, évaluent les besoins et le coût des aliments et commandent le nécessaire. Ils peuvent être responsables de la gestion d'une équipe pouvant compter une dizaine d'employés et de superviser et de former du personnel de cuisine. Il est important que les cuisiniers et les cuisinières s'assurent que les normes d'hygiène et de salubrité sont rigoureusement respectées en tout temps.

Conditions particulières de l'emploi

- Les horaires de travail sont souvent irréguliers.

