



## Qui nous sommes

L'avenir du tennis canadien est reluisant et faire partie de l'équipe de Tennis Canada vous place au cœur de l'action ! Tennis Canada, qui est une association sportive nationale ayant comme mission d'assurer la croissance du tennis au Canada et dont la vision est de devenir un chef mondial au tennis, vise à accroître la participation partout au pays et à développer des champions sur la scène internationale. Tennis Canada possède et administre aussi les deux volets de la Coupe Rogers présentée par Banque Nationale à Montréal et à Toronto, deux des manifestations sportives les mieux organisées du monde et qui attirent chaque année les plus grandes vedettes du tennis. Au cours des récentes années, le tennis canadien a produit des résultats historiques, alors que des joueurs participaient à des finales de Grands Chelems et accédaient à de nouveaux sommets au classement. De plus, la participation au tennis et l'intérêt suscité par le sport ne cessent d'augmenter. Joignez-vous à nous alors que nous voulons profiter de ce mouvement excitant pour produire des résultats encore plus extraordinaires. Nous sommes une équipe d'innovateurs passionnés par notre travail et constamment à la recherche de l'excellence.

## Cuisinier

### Ce que l'on cherche

Se rapportant au chef et coordonnateur des services alimentaires, le cuisinier est responsable d'accompagner le chef dans sa mission d'offrir aux clients du Stade IGA un service de restauration quotidien. Il supporte le chef dans ses activités reliées à l'opération des points de restaurations de Tennis Canada.

- Effectuer le service traiteur ;
- Préparer les desserts, salades et autres accompagnements de façon quotidienne ;
- Assister le chef lors de la préparation des différents menus du jour et accompagnements ;
- Aider à la prise d'inventaire et aux commandes de nourriture ;
- Assurer le respect des portions et de la présentation des plats ;
- Participer au contrôle de la qualité des denrées dès leur arrivée et à la rotation des stocks ;
- Participer au service client et opérer la caisse lorsque nécessaire.

### Qui vous êtes

- 1 an d'expérience en cuisine ou expérience dans un domaine connexe ;
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine – ou en voie d'obtention, ou formation équivalente ;
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique ;
- Rapide et précis dans l'exécution des tâches
- Aptitude pour de la production à gros volume, incluant les services traiteurs ;
- Initiative, autonomie et dynamisme ;
- Bon esprit d'équipe ;
- Expérience en cuisine style bistro et/ ou en traiteur (un atout).

### Conditions de travail

- Emploi temporaire à temps plein, 40 h/ semaine, du lundi au vendredi – heures de travail prolongées durant le tournoi de la Coupe Rogers présentée par Banque Nationale ;
- Disponibilités du lundi au dimanche – certains quarts de soir, de fins de semaine et de jours fériés seront exigés lors d'événements ;
- Salaire 12.75\$/ h.

### Qu'est-ce que vous en tirerez

- Faire partie d'une équipe dynamique qui fait une différence partout au Canada ;
- Être au cœur des événements de taille, notamment la Coupe Rogers;
- Joindre une équipe de passionnés et une organisation généreuse qui se soucie de ses employés.

### Intéressé?

Faites-nous parvenir votre cv à l'adresse : [cv@tenniscanada.com](mailto:cv@tenniscanada.com)