



Présentation :

Fiers des créations culinaires servies par notre cuisine, nous sommes à la recherche d'une personne passionnée pour soutenir notre équipe. La personne idéale pour ce poste devra aimer travailler dans un environnement restaurateur achalandé et être en mesure de diriger et effectuer efficacement de multiples tâches. Si vous avez de l'expérience dans l'industrie de la restauration, une passion pour la préparation des aliments et êtes capable d'offrir un service à la clientèle solide, veuillez appliquer dès aujourd'hui.

Description de tâches :

- Veiller à la bonne marche des opérations dans les cuisines ainsi qu'à la préparation et à l'assemblage des plats.
- Assurer l'homogénéité et la qualité, tout en respectant les recettes et les normes de présentation.
- Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements ainsi qu'au respect des lois et des règlements d'hygiène et de salubrité lors de la manipulation des aliments.
- Assurer le respect des politiques, des procédures et des normes de service relatives à l'établissement.
- Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements ainsi qu'au respect des lois et des règlements d'hygiène et de salubrité lors de la manipulation des aliments.

QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES CLÉS :

- Manipulation du wok un atout
- Plus d'un an d'expérience en tant que cuisinier dans la restauration un atout
- Capable de lire et de suivre des recettes normalisées
- Bonne connaissance des procédures de manipulation des aliments
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement au rythme soutenu;
- Vous êtes une personne responsable, rigoureuse et possédant un bon jugement;
- On reconnaît en vous votre capacité à travailler en équipe;
- Certification MAPAQ un atout
- Bilingue Français/Anglais un atout

EXIGENCES en lien avec le poste :

- Être âgé de 18 ans et plus (permis de bar seulement)
- Être détenteur d'un visa de travail valide au Canada

Voici comment postuler:

Si vous êtes inscrit-e au Collectif, merci de contacter votre conseiller-ère en emploi.

Si vous n'êtes pas inscrit-e au Collectif, contacter **Laura Noyer**: laura@cfiq.ca ou par téléphone au **514 374-7999** poste 202