

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

LE GROUPE ANTONOPOULOS

Nous sommes une entreprise familiale en pleine croissance, qui possède et exploite 5 hôtels-boutiques, 14 concepts de restauration et 2 spas, le tout concentré dans le Vieux-Montréal. Plus de 1200 employés sont au service de nos invités au sein de nos établissements et 60 employés travaillent au siège social. Notre culture d'entreprise, primordiale au succès de notre équipe, met de l'avant notre passion pour l'accueil et le service de nos invités, favorise un esprit d'équipe au travail, et encourage l'audace de faire les choses différemment. Nous attendons de chaque employé d'être des joueurs d'équipe enthousiastes et positifs, ainsi que de partager notre ambition de se démarquer dans un milieu très compétitif.

COMMIS DE CUISINE

Fonction essentielles de l'emploi :

- Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à l'élaboration des assiettes;
- Effectuer le montage d'assiette en s'assurant du respect des standards de présentation des plats;
- Entretien des espaces d'entreposage et de préparation des aliments;
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité;
- Mettre en pratique les normes en matière de santé et de sécurité au travail;
- Exécuter toutes autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.

Qualifications et compétences requises :

- Formation en cuisine d'établissement;
- 2 années d'expérience dans un poste similaire
- Intérêt marqué pour le travail d'équipe;
- Minutie;
- Capacité à bien réagir sous pression;
- Sens de l'organisation;
- Disponible jour, soir et fin de semaine.