

Employeur : Nina Pizza Napolitaine

Poste / FEER : Premier cuisinier spécialisé en pizzas FEER-63200

Nombre candidat recherché : 2

Tâches :

Préparer et cuire les pizzas au four à bois ainsi que les autres plats au menu.

Créer de nouvelles recettes et participer à l’élaboration et à la mise à jour des menus.

Planifier les menus en tenant compte des standards de qualité et des coûts.

Superviser, coordonner et participer à la préparation des aliments.

Encadrer, former et superviser le personnel de cuisine.

Gérer l’inventaire et commander, au besoin, les aliments et les fournitures de cuisine.

Superviser les opérations de cuisine durant les périodes de service afin d’assurer l’efficacité et la qualité.

Veiller au respect des normes d’hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.

Expérience professionnelle : 3 ans d’expérience en pizzaiolo style napolitaine

Exigence d’études : Aucune

Exigence linguistique : Français

Date d'entrée en fonction : Plus tôt possible

Salaire : 20\$- 25\$/heure, selon expérience

Congés payés : 4%

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Disponibilité : Quart de jour, quart de mi-journée ou quart de soir, en alternance.

Lieu de l’emploi : 410 Rue Saint-Anselme, Québec (QC) G1K 5T2

