

Offre d'emploi pour le Restaurant Savini

Lieu de travail : 32 Rue Sainte-Anne, Québec, G1R 3X3

Titre du poste : Cuisinier

Description des tâches :

- Préparer et cuisiner des plats selon les recettes et les normes de salubrité
- S'assurer que tous les plats sont préparés et servis dans un délai raisonnable
- Collaborer avec les autres collègues pour s'assurer du bon déroulement des opérations.
- Maintenir l'espace de travail propre, bien organisé et superviser le bon déroulement des opérations en cuisine
- Vérifier l'inventaire et communiquer tout manque ou besoins aux personnes appropriées
- Suivre toutes les règles de santé et sécurité sur le lieu de travail

Compétences requises :

- Minimum de 6 mois d'expérience dans un poste similaire et un diplôme d'études professionnelles en gastronomie ou en cuisine OU un minimum de 2 ans d'expérience comme cuisinier.

Conditions de travail :

- Salaire de 20,50\$ / heures
- Horaire de jour et de soir
- Temps plein 35h par semaine
- Langue exigée : aucune exigence requise
- 5 postes à pourvoir
- Poste saisonnier du 1 juin 2026 au 30 décembre 2026

Pour postuler : directeur.vq@lesavini.com