



# Guichet-Emplois

[Guichet-Emplois](#) > [Tableau de bord de l'employeur](#) > [Offre d'emploi](#)

## Renseignements sur l'offre d'emploi

[✎ Modifier](#)[📄 Copier](#)[⏪ Annuler](#)[📅 Prolonger](#)[✕ Fermer](#)

### OFFRE D'EMPLOI PUBLIÉE

## Cuisinier/cuisinière ✓ Vérifié

Avec certaines fonctions de **cuisinier/cuisinière en chef**

Publiée le 04 février 2026 par [Restaurant Colibri](#)

### Renseignements sur l'emploi

📍 2-955 rte Jean-Gauvin  
Québec, QC  
G1X 4M5

🏠 Sur place

💰 17,00 à 20,00 de l'heure (À négocier) / 32 à 40 heures par semaine  
Le salaire minimum est garanti

📅 Permanent  
Temps plein

🕒 Soir, Horaire flexible, Matin, Jour, Fin de semaine

📅 Début dès le 2026-07-01

👤 Avantages sociaux : [Avantages santé](#), [Avantages financiers](#), [Autres avantages](#)

👤 1 poste vacant

Guichet-Emplois #3482032

### Aperçu

#### Langues

Français

#### Éducation

Certificat ou diplôme d'un collège, d'un cégep ou d'un autre établissement d'enseignement non universitaire d'un programme d'une durée de 1 an à 2 ans

ou expérience équivalente

#### Expérience

2 ans à moins de 3 ans

#### Sur place

🏠 Le travail doit être effectué en personne. Il n'y a aucune possibilité de travail à distance.

#### Milieu de travail

Restaurant

### Responsabilités

#### Tâches

- Déterminer la taille des portions alimentaires et les coûts
- Planifier les menus et estimer les besoins alimentaires pour leur réalisation
- Commander des aliments et des fournitures de cuisine
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Préparer des plats destinés à des clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires
- Inspecter les cuisines et les aires de services
- Former le personnel dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments
- Commander des fournitures et de l'équipement
- Superviser le personnel des cuisines et les aides
- Tenir l'inventaire et les dossiers sur la nourriture, les articles et l'équipement
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Gérer les activités de la cuisine
- Remplir les réfrigérateurs et les comptoirs à salade

## Titres de compétences

### Titres de compétence (certificats, permis, affiliations, cours, etc.)

Certificat professionnel de cuisinier/cuisinière

## Expérience et spécialisation

### Genre de cuisine

Végétarienne  
Sans gluten  
cuisine méditerranéenne  
Végétalienne

## Renseignements supplémentaires

### Conditions de travail et capacités physiques

Souci du détail  
Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide  
Tâches répétitives  
Debout pour une longue période  
Travail sous pression

### Qualités personnelles

Sens des responsabilités  
Excellente communication orale  
Flexibilité  
Esprit d'initiative  
Sens de l'organisation  
Fiable  
Esprit d'équipe  
Gestion du temps

## Avantages sociaux

### Avantages santé

Régime de soins dentaires  
Prestations d'invalidité  
Régime de soins de santé  
Protection pour services paramédicaux  
Prestations des soins de la vue

### Avantages financiers

Pourboires  
Assurance de groupe

### Autres avantages

Stationnement disponible  
Assurance voyage

## Qui peut postuler pour cette offre d'emploi ?

### Vous pouvez postuler à cet emploi si vous êtes :

- un citoyen canadien;
- un résident permanent;
- un résident temporaire du Canada avec un permis de travail canadien valide.

**Ne postulez pas si vous n'êtes pas autorisé à travailler au Canada.** L'employeur ne répondra pas à votre candidature.

## Comment postuler

### Candidature directe

Par Candidature directe

- Autres façons de postuler

## Publiée jusqu'au

2026-04-23

**Date de modification :** 2026-03-17