

OFFRE D'EMPLOI : Cuisinier.ère

Lieu : 2-955 rte Jean-Gauvin, Québec (QC) G1X 4M5

Statut : Temps plein, emploi permanent

Entrée en poste : Dès que possible

Nombre de postes vacants : 1

Employeur : Restaurant Colibri inc.

1. À propos de nous

Nous croyons que bien manger devrait être simple, sans compromis. Pas besoin de choisir entre le rapide et le bon, ni entre la santé et la saveur : nous proposons du vrai bon, préparé avec soin et prêt quand vous l'êtes.

2. Description du poste

Le poste de cuisinier.ère au Restaurant Colibri consiste à préparer des plats de qualité dans un environnement dynamique, en respectant les standards de recettes, d'hygiène et de rapidité.

3. Responsabilités principales

- 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
- Effectuer toute autre tâche connexe

4. Qualifications requises

- Expérience préalable (minimum 24 mois) en tant que cuisinier.ère ou dans un domaine connexe.
- Diplôme ou Certificat en Gastronomie ou dans un domaine connexe.
- Une expérience et une spécialisation dans des types de cuisine tels que végétarienne, sans gluten, méditerranéenne ou végétalienne seront considérées comme un atout.
- Souci du détail, Sens des responsabilités, Excellente communication orale, Flexibilité, Esprit d'initiative, Sens de l'organisation, Fiable, Esprit d'équipe, Gestion du temps.



- Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide, Tâches répétitives, Debout pour une longue période, Travail sous pression.
- Français.

5. Conditions de travail

- Salaire : 17 \$ / heure à 20 \$ / heure, selon l'expérience
- Nombre d'heures par semaine : 32 heures à 40 heures par semaine – salaire minimum est garanti.
- Avantages sociaux : Régime de soins dentaires, Prestations d'invalidité, Régime de soins de santé, Protection pour services paramédicaux, Prestations des soins de la vue, Pourboires, Assurance de groupe, Stationnement disponible, Assurance voyage, Autres avantages sociaux selon la politique interne de l'entreprise.
- Vacances selon les normes du travail

6. Comment postuler

Envoyer votre CV accompagné d'une lettre de présentation à M. Alex Delorme à l'adresse suivante :

alexdelorme@sushibox.ca

Engagement envers l'équité et l'inclusion : Nous aspirons à créer une culture où chacun peut exceller.

Nous nous efforçons d'attirer et de retenir une main-d'œuvre diversifiée. Tous les candidats qualifiés seront considérés pour un emploi. Nous encourageons les candidatures des jeunes, des peuples autochtones et des membres des minorités visibles.