

Employeur : Nina Pizza Napolitaine

Poste / FEER : Chef de partie FEER-62200

Nombre candidat recherché : 2

Tâches :

- Préparer et cuire les pizzas ainsi que les autres plats au menu selon les standards de l'établissement.
- Élaborer et mettre à jour les recettes et les menus en collaboration avec la direction.
- Planifier les menus et assurer le contrôle de la qualité et des coûts alimentaires.
- Superviser, coordonner et participer aux activités de préparation et de cuisson des aliments.
- Encadrer, former et superviser le personnel de cuisine.
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.
- Gérer les inventaires et effectuer les commandes d'aliments et de fournitures de cuisine au besoin.
- Assurer le bon déroulement des opérations en cuisine durant les périodes de service.
- Maintenir les standards de présentation, de qualité et d'efficacité de l'établissement.

Expérience professionnelle : 3-5 ans d'expérience dans le domaine de la cuisine italienne

Exigence d'études : Aucune

Exigence linguistique : Français et/ou Anglais

Date d'entrée en fonction : 2027-07-01

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

Congés payés : 4% - 10 jours

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Disponibilité :

- Mixte (Jour-Soir)

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

Avantages : s/o

Personne de contact de l'entreprise : Lucie Nadeau

Courriel : ninapizzanapolitaine@gmail.com