

Employeur (Nom commercial) : Nina Pizza Napolitaine

Poste / FEER : Cuisinier spécialisé en pizzaiolo FEER-63200

Nombre candidat recherché : 4

Tâches :

- Préparer les pâtes à pizza selon les recettes et standards de l'établissement.
- Préparer, assembler et cuire les pizzas dans un four à bois ou électrique.
- Préparer les sauces, garnitures et autres ingrédients nécessaires à la production.
- S'assurer de la qualité, de la présentation et de la constance des produits servis.
- Participer à la mise en place et à la préparation quotidienne des aliments.
- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Maintenir la propreté et l'organisation du poste de travail et de la cuisine.
- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un service efficace et rapide.

Expérience professionnelle : 3-5 ans d'expérience professionnelle en cuisine. Expérience en cuisine Italienne est un atout.

Exigence d'études : Aucune

Exigence linguistique : Français et/ou Anglais

Date d'entrée en fonction : 2026-07-01

Salaire (Fourchette) : 18\$ -22\$/ heure

Congés payés (Jour ou %) : 4% - 10 jours

Type d'emploi (Temps plein, Permanent) : Temps plein, Permanent

Disponibilité (Quart de travail) :

- Mixte (Jour-Soir)

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

Avantages : s/o.

Personne de contact de l'entreprise : Lucie Nadeau **Courriel :** ninapizzanapolitaine@gmail.com