

SUSHIBOX

Lieu : 5-955, route Jean-Gauvin, Québec (QC) G1X 4M5

Statut : Temps plein, emploi permanent

Entrée en poste : Dès que possible

Nombre de postes vacants : 1

Employeur : Restaurant Sushibox inc.

1. À propos de nous

Depuis plus de 20 ans, le Restaurant Sushibox se démarque par une cuisine japonaise fraîche, créative et accessible. Notre mission est d'offrir une expérience de qualité, autant sur place qu'en livraison et pour les événements, en misant sur des ingrédients frais, une exécution rigoureuse et un service chaleureux.

Nous recherchons des personnes passionnées qui souhaitent évoluer dans un environnement dynamique où le travail d'équipe, le respect et l'amélioration continue sont au cœur de notre culture.

2. Description du poste

Le poste de **cuisinier.ère** au Restaurant Sushibox consiste à préparer des plats de qualité dans un environnement dynamique, en respectant les standards de recettes, de présentation, de salubrité et de rapidité propres à notre établissement.

3. Responsabilités principales

- Déterminer la taille des portions alimentaires et les coûts.
- Planifier les menus et estimer les besoins alimentaires pour leur réalisation.
- Commander les aliments et les fournitures de cuisine.
- Préparer et assembler les sushis, pokés, bols, plats chauds et autres spécialités du menu.
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets.
- Préparer des plats destinés à des clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.
- Veiller au respect des normes de qualité, de salubrité et de sécurité alimentaire.
- Inspecter les cuisines et les aires de service.
- Former le personnel à la préparation, à la cuisson et à la manipulation des aliments.
- Commander les fournitures et l'équipement nécessaires aux opérations.
- Superviser le personnel de cuisine et les aides-cuisiniers, au besoin.
- Effectuer la rotation des stocks, tenir l'inventaire et assurer une bonne gestion des denrées.
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail.
- Participer à l'ouverture et à la fermeture de la cuisine.
- Gérer les activités de la cuisine durant les périodes de service.
- Remplir les réfrigérateurs, les stations de travail et les comptoirs de préparation.
- Effectuer toute autre tâche connexe.

SUSHIBOX

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 en cuisine japonaise, asiatique, sushi ou dans un établissement à haut volume constitue un atout important.
- Souci du détail.
- Sens des responsabilités.
- Excellente communication orale.
- Flexibilité.
- Esprit d'initiative.
- Sens de l'organisation.
- Fiabilité.
- Esprit d'équipe.
- Bonne gestion du temps.
- Capacité à travailler dans un environnement où les activités se déroulent à un rythme rapide.
- Aptitude à effectuer des tâches répétitives.
- Capacité à demeurer debout pendant de longues périodes.
- Capacité à travailler sous pression.
- Maîtrise du français.

5. Conditions de travail

- **Salaire :** 17 \$ à 20 \$ de l'heure, selon l'expérience.
- **Nombre d'heures :** 32 à 40 heures par semaine (minimum garanti de 32 heures).
- **Avantages sociaux :**
 - Régime de soins dentaires;
 - Régime de soins de santé;
 - Assurance invalidité;
 - Protection pour les services paramédicaux;
 - Assurance soins de la vue;
 - Assurance voyage;
 - Assurance collective;
 - Pourboires;
 - Stationnement disponible;
 - Autres avantages selon les politiques internes de l'entreprise.
- Vacances conformément aux Normes du travail du Québec.

6. Comment postuler

Faites parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de présentation à :

M. Alex Delorme

Courriel : alexdelorme@sushibox.ca

SUSHIBOX

Engagement envers l'équité et l'inclusion

Le Restaurant Sushibox valorise la diversité et s'engage à offrir un milieu de travail inclusif, respectueux et équitable. Nous encourageons les candidatures de toutes les personnes qualifiées, notamment les jeunes, les peuples autochtones, les membres des minorités visibles ainsi que les personnes issues de l'immigration. Les candidatures seront évaluées uniquement en fonction des compétences, de l'expérience et du potentiel de chacun.