

Nom de l'entreprise

Restaurant Le Bistango

2.Lieu de l'emploi

1200 Avenue de Germain-des-Prés, Québec, QC G1V 3M7

3.Titre du poste à afficher

Cuisinier

4.Salaire offert

Selon expérience

5.Horaire de travail

Temps plein

6.Date d'entrée en poste

Dès maintenant

7.Durée du contrat

Permanent

8.Descriptif du poste (tâches)

Assurer une qualité dégustatrice et visuelle des plats servis: Prépare, cuit et transforme des aliments selon des méthodes et techniques simples et spécialisés; Effectue les opérations de la cueillette, le pelage, de lavage et de taillage des aliments; Effectue la segmentation, l'assemblage et l'emballage des aliments; Effectue la mise en place, la préparation et l'assemblage des plats servis. Voit à la propreté de son secteur de travail de l'équipement et du mobilier

9.Qualifications requises pour le poste

FORMATION: - Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement; - Certification en hygiène et salubrité alimentaire. - Trois ans et plus d'expérience en cuisine de restaurant
APTITUDES: - Habileté à travailler en équipe; - Excellent sens du service à la clientèle; - Capacité d'adaptation; - Passion; - Sens des responsabilités; - Souci de la qualité et de l'efficacité du travail; - Capacité à travailler sous pression; - Autonomie.

10.Personne ressource à contacter pour postuler (nom et informations de contact)

Gérant au bistango@outlook.com;

11.Période d'affichage du poste (ex : du 8 mars au 5 avril)

À noter que nous nous réservons le droit de retirer votre annonce après 1 mois d'affichage si aucune date de fin d'affichage n'est indiquée

dès maintenant