



Titre d'emploi : Chef de partie – CNP 62200

Nom de l'entreprise : Groupe La Tanière

Offre d'emploi publiée le :

Exigences de l'emploi :

Langue : Français

Études : Le certificat de qualification de cuisinier ou des compétences, formation et expérience équivalentes, sont exigés.

Expérience : Minimum de 12 à 24 mois d'expérience pertinente en cuisine professionnelle ou connexe, incluant la préparation, la cuisson et la présentation des plats.

Milieu de travail : Restaurant

Adresse du lieu de travail : 36 1/2 rue St-Pierre, Québec (Québec) G1K 3Z6

Salaire : 28,08 \$/h + pourboires (équivalent à environ 69 000 \$ annuellement).

Nombre d'heures par semaine : 40 heures/semaine, réparties sur 4 jours par semaine (possiblement du jeudi au dimanche). Horaire variable de jour et de soir selon les besoins opérationnels du restaurant.

Qualités personnelles :

- Capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique.
- Sens de l'organisation et souci de la qualité.
- Esprit d'équipe et autonomie.

Tâches :

- Participer à la préparation des plats
- Participer à la composition des menus
- S'assurer de la propreté des zones de travail
- S'assurer de la rotation des denrées
- Monter les assiettes selon les normes
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Avantages sociaux :

- Régime de retraite
- Rabais employé dans les restaurants
- Gym privée sur place

Comment postuler ?

Par téléphone au 418 641-1239

Entre 9h00 et 16h00