Titre du poste : Cuisinier / Cuisinière
Employeur : PIO (bar à cocktails)
Lieu de travail : 46, rue Saint-Louis, Québec, QC G1R 3Z3
Type d'emploi : Permanent, temps plein
Salaire : 18$ à 25 $/heure
Horaire : Selon les besoins de l'établissement, incluant soirs et fins de semaine

Description du poste
PIO, restaurant et bar à cocktails situé au cœur du Vieux-Québec, est à la recherche d'un cuisinier ou d'une cuisinière pour se joindre à son équipe de cuisine. La personne sélectionnée participera à la préparation et à la cuisson des mets, au montage des assiettes selon les standards de la maison, ainsi qu'à l'entretien et à la mise en place du poste de travail.

Nous croyons en la diversité de notre équipe et souhaitons accueillir des personnes de tous horizons, incluant les membres des Premières Nations, Inuits et Métis ainsi que les nouveaux arrivants au Canada, qui souhaitent développer une carrière en restauration dans un environnement stimulant et accueillant.

Responsabilités principales

- Préparer les mets selon les recettes et standards établis
- Assurer la mise en place quotidienne
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ)
- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide
- Gérer les stocks et signaler les besoins en approvisionnement
- Maintenir un poste de travail propre et sécuritaire

Exigences

- DEP en cuisine ou expérience équivalente pertinente
- Expérience en restauration (un atout)
- Capacité à travailler efficacement sous pression
- Bon esprit d'équipe et souci du détail
- Disponibilité pour horaires variables (soirs, fins de semaine)

Ce que nous offrons

- Environnement de travail dynamique dans un établissement reconnu du Vieux-Québec
- Équipe passionnée et créative
- Pourboires partagés
- Possibilités d'avancement

PIO encourage les candidatures de tous les groupes, y compris les jeunes de 15 à 30 ans, les personnes autochtones et les nouveaux arrivants au Canada.

Pour postuler : info@piobar.ca ou pio.bar.cocktail@gmail.com