



À La Souche Limoilou, on vous offre un espace de dégustation chaleureux et festif qui vous fera vivre un moment de répit en plein cœur de la ville. Nous sommes à la recherche de **cuisiniers(ères) motivé(e)s** pour rejoindre notre équipe de feu.

Tes principales tâches seraient:

- Effectuer les étapes d'ouverture de la cuisine
- Effectuer les étapes de fermeture de la cuisine
- Garder le registre de température des frigos
- Mise en place de la cuisine et de son poste de travail
- S'assurer que son poste de plein
- Durant les moments moins achalandé, faire de la préparation pour l'équipe suivante
- Sortir les plats

Qualifications requises:

- Expérience pertinente - le cour de cuisine n'est pas obligatoire
- Rapidité d'exécution pour les services de jour et/ou de soir
- Capacité à travailler sous pression par moment
- Travailler en équipe
- Ponctualité

Tes conditions de travail:

- Emploi à temps plein
- Deux journées de congé consécutives
- Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni
- Passe corporative au E47
- Équipe passionnée et dynamique
- Rabais employé sur la nourriture, sur la bière et sur la marchandise en boutique
- Possibilité de cotiser pour un REER collectif
- Prime de fidélité
- Prime de référencement

Envoie ton CV à rh@lasouche.ca !