

La brasserie artisanale La Souche Stoneham, c'est un endroit où les gens aiment manger et boire une bonne bière! Avec la réouverture des salles à manger, nous voulons être certains que nos clients aient une expérience mémorable. Nous sommes donc à la recherche de cuisiniers(ères) motivé(es) qui aimeraient joindre notre équipe en cuisine.

**Nombre de poste(s) à combler :**

2

**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 achalandés, 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 (40 heures par semaine)

* Mardi au samedi ou mercredi au dimanche
* 2 jours de congés collés

● Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni

● Rabais employé sur la nourriture et sur la bière

● Possibilité de cotiser pour un REER collectif

● Assurance collective après 2 ans en emploi

**Salaire :**

16$ de l’heure

**Langues :**

* Français Intermédiaire (parlé)
* Français de base (écrit)