Offre d'emploi

CUISINIER/CUISINIÈRE EN CHEF

Viens ajouter ton grain de sel dans nos recettes !

Bistro Garneau
café • coop • traiteur

DESCRIPTION

Travailler à Bistro Garneau c'est faire partie d'une équipe de responsables motivés et déterminés. Sous la supervision du directeur du service alimentaire le cuisinier en chef s'occupe du bon fonctionnement de la cuisine :

- en préparant les recettes de menus chauds à l'aide du cuisinier 2,
- en contrôlant la qualité et la présentation des repas chauds,
- en faisant une bonne gestion de son inventaire d'aliments secs et frais,
- en participant à la création des menus réguliers et traiteur,
- en participant à toutes autres tâches connexes, car l'esprit d'équipe, c'est la clé!

CONDITIONS

- ☑ Horaires variables (services traiteurs)
- ☑ 40 heures/semaine, 5 jours
- ☑ Lundi au vendredi, 5 h à 13 h 30
- ☑ Congé l'été et pendant les Fêtes

EXIGENCES

- Expérience (poste similaire)
- Français parlé et écrit
- Qualités :
  - Autonomie
  - Ponctualité
  - Esprit d'équipe
  - Sens de l'organisation

RÉMUNÉRATION

- À partir de 22,25$/heure, selon l'échelle salariale en vigueur

ATOUTS

- DEP en cuisine ou équivalent
- Expérience (cuisine institutionnelle)

Envoie ton CV à recrutement@coopfxgarneau.com