

CUISINIER(ÈRE) Temps plein 30 à 40h semaine

Présentation

Le pub la Fabrique est une brasserie artisanale en formule coopérative offrant une sélection de bières brassées sur place, un menu de style pub comprenant burgers, sandwiches, frites à la belge et amuse-bouche ainsi qu'une programmation culturelle variée. La fabrique offre un climat de travail stimulant, nous sommes une équipe jeune et motivée et nous valorisons l'harmonie et le travail d'équipe.

Avantages

- Salaire concurrentiel (16\$ à 20\$/h) selon expérience
- Partage des pourboires entre service et cuisine (en moyenne 2\$ à 2,50\$/h supplémentaires)
- Repas gratuit à chaque quart de travail
- Rabais employés sur les repas, la bière et les produits dérivés
- Programme d'avantages sociaux
- Possibilité de devenir membre de la coopérative
- Possibilité d'adhérer au programme REER du Fonds FTQ

Compétences et qualifications

- Attitude positive et harmonieuse
- Bonne forme physique
- Rapidité d'exécution
- Tolérance au stress
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)
- Connaissance du français

Expérience

Formation dans le domaine et expérience de 1 à 2 ans est un gros atout.

Principales tâches

- Préparer et faire la cuisson des aliments
- Faire la préparation des recettes
- Examiner les réserves et ingrédients disponibles
- Assurer la bonne conservation des aliments
- Monter les assiettes
- Assurer la propreté de la cuisine en tout temps