



Cuisinier / cuisiniere

Le groupe A5

- Entreprise montréalaise et joueur de premier plan dans l'industrie de la restauration et du divertissement depuis plus de 15 ans, A5 Hospitality se spécialise dans la création et l'exploitation de restaurants et de bars, principalement dans le Grand Montréal. Avec ses établissements renommés, plus que 18 pour être exact, l'entreprise compte plus de mille employés et 1,8 million de visiteurs par année.

POURQUOI A5 ?

- Salaire compétitif + pourboires
- Rabais dans les établissements A5
- La croissance est au cœur de l'entreprise
- Les opportunités sont infinies
- Faire partie d'une belle et grande famille!
- Accès à certains des meilleurs spots de MTL et serez toujours très bien pris en charge!
- Accès à un département des ressources humaines



Presentation:

Fiers des créations culinaires servies par notre cuisine, nous sommes à la recherche d'une personne passionnée pour soutenir notre équipe. La personne idéale pour ce poste devra aimer travailler dans un environnement restaurateur achalandé et être en mesure de diriger et effectuer efficacement de multiples tâches. Si vous avez de l'expérience dans l'industrie de la restauration, une passion pour la préparation des aliments et êtes capable d'offrir un service à la clientèle solide, veuillez appliquer dès aujourd'hui.

Description de tâches :

- Veiller à la bonne marche des opérations dans les cuisines ainsi qu'à la préparation et à l'assemblage des plats.
- Assurer l'homogénéité et la qualité, tout en respectant les recettes et les normes de présentation.
- Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements ainsi qu'au respect des lois et des règlements d'hygiène et de salubrité lors de la manipulation des aliments.
- Assurer le respect des politiques, des procédures et des normes de service relatives à l'établissement.
- Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements ainsi qu'au respect des lois et des règlements d'hygiène et de salubrité lors de la manipulation des aliments.



QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES CLÉS :

- Plus d'un an d'expérience en tant que cuisinier dans la restauration un atout
- Capable de lire et de suivre des recettes normalisées
- Bonne connaissance des procédures de manipulation des aliments
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement au rythme soutenu;
- Vous êtes une personne responsable, rigoureuse et possédant un bon jugement;
- On reconnaît en vous votre capacité à travailler en équipe;
- Certification MAPAQ un atout
- Bilingue Français/Anglais un atout

EXIGENCES en lien avec le poste :

- Être âgé de 18 ans et plus (permis de bar seulement)
- Être détenteur d'un visa de travail valide au Canada

SALAIRE:

- Compétitif + Pourboires en fonction de % des ventes