



BESOIN URGENT !

Le Bistro Fernand, situé au cœur de la place du marché de Beauharnois est activement à la recherche d'un chef cuisinier ou cuisinier expérimenté possédant +- 10 ans d'expérience, **libre de travailler le soir.**

Salaire : 60,000.00 et plus, selon expérience

Horaire d'été : juin à août (5 jours)

mercredi au dimanche de 15h00 à 22h00+-

Horaire d'hiver : septembre à mai (4 jours)

mercredi au samedi de 15h00 à 22h00+-

Vacances : Un mois payé du 15 février au 15 mars

****POSSIBILITÉ DE PARTENARIAT D'AFFAIRE AVEC LES PROPRIÉTAIRES****

Compétences requises :

Diplôme d'étude en cuisine et/ou hôtellerie-restaurant/management ou l'équivalent.

Spécialité en poissons, bavette, maîtrise des sauces un atout. Tout autres expériences culinaires serait discutable.

- Capable de maintenir une bonne gestion des coûts.
- Leadership, habilité à préserver un bon esprit d'équipe.
- Passionné, créatif et visionnaire !