

Poste : **cuisinier, cuisinière**
Chefs d'Oeuvre, Traiteur Événementiel Inc

Chefs d'Oeuvre, traiteur exclusif du Centre de Congrès de Saint-Hyacinthe, est reconnu pour son service personnalisé et la qualité de chacun des plats. Notre passion et notre envie de réussir ensemble nous amène de plus en plus loin tous les jours.

Nous n'offrons pas moins qu'une cuisine ultramoderne avec des équipements neufs et performants.

Vous aurez la chance de travailler avec des menus variés en constant changement selon les aliments du moment ou de la saison. Venez relever le défi avec nous et vous épanouir dans une entreprise aux valeurs humaines avec une équipe de passionnés.

Nous offrons :

- Un poste permanent, temps partiel et temps plein avec un salaire compétitif
- Un climat de travail multiculturel où chacun peut s'épanouir
- Une grande ouverture d'esprit
- Un travail d'équipe stimulant et enrichissant
- Possibilité d'avancement et de formation à l'interne
- La chance de faire partie d'une entreprise en pleine expansion
- Horaire à discuter selon vos disponibilités

Nous donnons également l'occasion de développer vos compétences et d'apprendre avec les meilleurs.

Nous en sommes à réunir la plus belle équipe de passionnés. C'est très ambitieux, mais nous y croyons. Si pour vous aussi l'accomplissement, le respect, l'ouverture d'esprit, le dépassement de soi et l'humour (on est effectivement très drôle, promis!) sont des valeurs importantes, vous devez absolument venir nous rencontrer. Au plaisir!

Faire parvenir par courriel votre curriculum vitae à Eric Vien :
evien@chefsdoeuvre.ca

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, n'hésitez pas à communiquer avec Eric Vien au 418-882-7691.