



BEDARD
ressources

Poste : Cuisiniers + Sous-chef #153

Cuisine du type de la ferme jusqu'à la table, c'est dans ta palette? Que ce soit lors de leur formule brunch ou le classique 5@7 du jeudi, tu utilises des aliments fraîchement cueillis de leur ferme pour monter des assiettes colorées de qualité. De plus, que ce soit au rythme de la musique de Drake ou de ABBA, tu fais l'ouverture ou la fermeture de la cuisine en faisant 2-3 pas de danse pour t'échauffer avant le prochain service occupé.

Notre client diversifie ses offres à travers la métropole avec restaurant, microbrasserie et foodtruck pour les plaisirs gastronomiques de tous. Nous les aimons encore plus en sachant qu'une bonne partie de leurs fruits et légumes de saison proviennent de leur propre ferme! Tout pour offrir une expérience locale agréable à leur clientèle et à leurs employés. C'est le temps de transformer tes vendredis soir Netflix en soirée terrasse & bières.

Tâches :

- Tu organises ton espace de travail pour faciliter la préparation de tes tâches : hacher, éplucher et couper les aliments.
- Tu prépares tes assiettes comme si Gordon Ramsay était derrière toi, soit avec efficacité et rapidité;
- Tu es devenu meilleur ami avec le livreur de marchandises, ce qui rend ultra fluide la réception, la vérification et la conservation des aliments;
- Tu gères l'inventaire de manière à respecter les normes de conservation, ce qui te permet de faire la rotation des produits et d'éviter les pertes;
- Dans une autre vie, tu étais M. Net : tu maintiens tes équipements et ton hygiène propres et en ordre pour répondre aux normes de santé et sécurité (MAPAQ et CNESST);
- Tu fais de la plonge en eau peu profonde pour donner un coup de main aux plongeurs;
- Pour un travail d'équipe optimal, d'autres tâches connexes te sont parfois déléguées.

L'usage du genre masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Les avantages de ce poste?

- Possibilité d'avancement;
- Parfait pour acquérir de l'expérience dans le domaine de la restauration;
- De la bonne bouffe à rabais et/ou gratuite dans leurs restaurants;
- Primeur sur l'ensemble des nouveaux produits et bières (chanceux!)
- Activités sociales pour célébrer l'équipe.

Exigences :

- Tu as déjà passé 1 an en tant que cuisinier dans un restaurant;
- OU tu viens de compléter ta formation dans une institution culinaire;
- Tu détiens une certification MAPAQ ;
- Tes connaissances culinaires te permettent de « pimper » un Kraft Diner, de sorte à en faire un met 5 étoiles nappé à l'huile de truffes.

Profil recherché:

- Tu es du genre à avoir 15 onglets ouverts et à les gérer comme un pro, c'est le même genre de multi-tâche que notre client recherche!
- Tu sais à quel point la communication est importante pour un travail d'équipe et une présentation réussis;
- Tu apprécies le secteur de la restauration pour ces moments d'adrénaline pendant lesquels tu dois être plus rapide que ton ombre.

Salaire : 15\$ à 19\$ par heure

Horaire : Soir.

Statut : Temps plein et temps partiel.

Ce poste vous intéresse? Faites parvenir votre candidature à Ovidiu Lungu par courriel à ovidiu@bedardressources.com