

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier(ère)

Temps partiel ou temps plein (jour, soir et/ou fin de semaine)

Le Picoleur Resto-Pub: ouverture printemps 2021!

Le Picoleur Resto-Pub, c'est une expérience bière et bouffe avec 80 lignes de fût et plus de 150 choix de bières de microbrasserie. On y présente une cuisine du terroir où les produits locaux sont au premier plan.

Sommaire du Poste :

Sous la supervision du chef, le titulaire de ce poste voit à la préparation et à l'assemblage des plats.

Principales responsabilités :

- ✓ Préparer et assembler les plats en respectant les normes du Picoleur;
- ✓ Maintenir les normes de qualité des produits et de la présentation visuelle;
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire;
- ✓ Assurer une propreté de son environnement de travail et de l'équipement en tout temps;
- ✓ Toutes autres tâches connexes.

Profil recherché :

- Expérience dans un poste similaire (atout)
- Soucis du travail bien fait
- Bonne gestion du stress et de la pression
- Excellent souci du travail en équipe
- Rapidité d'exécution
- Être en bonne forme physique

Tu veux faire partie d'une équipe dynamique et participer au lancement du Resto-Pub de Brasserieurs du Monde !!

Appelle-moi ou envoie-moi ton CV :

*Samuel Plamondon, Chef
Cellulaire : 514 647-8678
emplois@lepicoleur.ca*