

ASPIRANT CHEF RECHERCHÉ

TEMPS PLEIN, 40 heures semaines

TEMPS PARTIEL, 20 heures semaines

Voici une belle occasion de parfaire vos talents de cuisinier et de prendre votre place chez nous.

Joignez-vous à AUDREY TRAITEUR et participez au succès d'une entreprise Québécoise.

Sous les consignes Du chef Audrey vous devrez de préparer, cuisiner et créer certains plats. Nous pouvons vous donner un excellent salaire, mais surtout nous vous offrons une qualité vie.

1ANS D'EXPÉRIENCE DANS LE MÊME DOMAINE

OU

Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou en cuisine d'établissement ou en cuisine professionnelle OU diplôme d'études secondaires (DES) programme professionnel long en cuisine du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MEES)

- Être créatif, responsable et passionné
- Menu en constance évolution
- Aimé être en contact avec la clientèle, cuisine ouverte.
- Travail d'équipe
- Avoir la capacité de bien gérer son temps travaille
- Vouloir s'impliquer dans la communauté
- Évaluer les besoins en aliments et inventaire

***** Faire parvenir votre C.V. : audreycafebistrotraiteur@gmail.com