

Chef cuisinier

Le groupe restos plaisirs (lapin sauté)

Job ID

39632

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39632>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
52 rue du Petit-Champlain, Québec, QC Quebec	08-04-2026	05-10-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 63008 par année	3 years to less than 5 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein

Horaire : 35 heures par semaine. Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine

Vacances : 15 jours par année

Langue de travail :

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire :

Salaire : 63 008\$ par année.

Avantages sociaux :

- Accès à des repas gratuits durant quart de travail
- Uniforme fournis sauf chaussure
- Diverses offres employés – rabais
- Éligible à des BONIS
- Accès à l'assurance collective dès 3 mois d'ancienneté qui inclut notamment :
 - Assurance-vie
 - Assurance invalidité longue-durée
 - Assurance paramédicale
 - Assurance médicament
 - Assurance dentaire

Lieu de travail :

- 52 rue du Petit-Champlain, Québec, Qc., G1K 4H4.

Compétences requises :

- Formation : Diplôme études secondaires, diplôme en cuisine représente un atout
- Expérience professionnelle : 3 années d'expérience

Soumettez votre demande

Adresse postale : 4605, boulevard Lapinière, bureau 105

Brossard, QC, J4Z 3T5

Numéro de téléphone : 438-367-8698

Courrier électronique : yalbear@grandio.com

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

Tâches :

- Embaucher, former et encadrer les sous-chefs et les cuisiniers ;
- Procéder à la prévision et à l'analyse des activités en cuisine et sur la ligne de production ;
- Être responsable d'assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine ;
- Diriger et contrôler les opérations du passe-plat selon les besoins.
- Gérer/participer aux achats de nourriture (commandes)
- Veiller à faire appliquer les normes et les règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.
- Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier :
 - o Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d'une grande variété d'aliments (incluant notamment de l'alcool) ;
 - o Nettoyer, couper, hacher et apprêter les viandes (bœuf, porc, gibier, etc.), les volailles, les poissons et crustacés ;
 - o Préparer les préparations de base pour les plats au menu ;
 - o Laver, peler et couper des fruits et des légumes ;
 - o Peser et préparer les ingrédients ;
 - o Surveiller la cuisson des plats ;
 - o Contrôler la qualité des plats ;
 - o Goûter les plats préparés ;
 - o Monter les assiettes pour le service ;
- Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'Employeur