

Cuisinier

Groupe Sportscene Inc

Job ID

39633VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39633>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
6476, boulevard Hamel Ouest,, QUÉBEC, QC Quebec	09-04-2026	06-10-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 16,60	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein

Horaire : Entre 30 et 40 heures par semaines. Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine

Vacances : 10 jours par année

Langue de travail :

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire :

Salaire : 16.60 \$/h

Avantages sociaux :

- Accès au programme de pourboires
- Accès à des repas gratuits durant quart de travail
- Uniforme fournis sauf chaussure
- Diverses offres employés – rabais

Lieu de travail :

- 6476, boulevard Hamel Ouest, L'Ancienne Lorette, QC., G2E 2J1

Compétences requises :

- Formation : Diplôme études secondaires
- Expérience professionnelle : 1 an 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 :

- o Préparer et cuire des plats et des mets individuels selon le menu ;
- o Contrôler la qualité et la présentation des plats avant service ;
- o Réaliser des repas spéciaux lorsque requis (par exemple selon les directives d'un diététiste ou du chef) ;
- o Superviser, lorsque nécessaire, les aide-cuisiniers ou autres employés de cuisine ;
- o Organiser et superviser le service de déjeuner et du dîner si nécessaire ;
- o Maintenir la propreté et l'ordre des poste de travail, des ustensiles et d'équipements selon les normes d'hygiène ;
- o Former le personnel de cuisine selon les besoins et sous la supervision du chef ;
- o Gérer la réception, le contrôle et le stockage de tous les produits et ingrédients utilisés dans le restaurant, et les distribuer selon les besoins aux différentes stations de la cuisine ;
- o Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'employeur.

Downloaded from firstnationsjob.com on 01-09-2026