

CUISINIER

La Cage : Brasserie sportive

Job ID

39651

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39651>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
900 Rue Daniel-Johnson O, St-Hyacinthe Quebec J2S 0K9, ST-HYACINTHE, QC Quebec	11-04-2026	08-10-2026	
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 35 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 : La Cage - Brasserie Sportive St-Hyacinthe - 10624551 Canada Inc. (Entité Légale)

- 900 Rue Daniel-Johnson O, St-Hyacinthe Quebec J2S 0K9

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 :

- Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d'une grande variété d'aliments (incluant notamment de l'alcool)
- Nettoyer, couper, hacher et apprêter les viandes (bœuf, porc, gibier, etc.), les volailles, les poissons et crustacés
- Préparer les préparations de base pour les plats au menu
- Laver, peler et couper des fruits et des légumes
- Peser et préparer les ingrédients
- Surveiller la cuisson des plats
- Contrôler la qualité des plats
- Goûter les plats préparés
- Monter les assiettes pour le service
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail
- Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l'équipement utilisé
- Nettoyer les aires de travail et la cuisine (Tâches ménagères générales – plonge, poubelle, nettoyage, etc...)
- Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'Employeur.

Downloaded from firstnationsjob.com on 01-09-2026