SOUS CHEF

Q DE SAC – Resto de quartier

Job ID
39811

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/39811

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
10 rue du Cul-de-sac, Québec, QC G1K 8L4 Canada, quebec, QC| Quebec	24-04-2026	20-04-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 62 000$ - 65 000$/année	2 years to less than 3 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Conditions d’emploi:

Poste permanent – temps plein

Horaire: Jour/Soir

Vacances: 10 jours par année

Langue de travail:

Langue parlée: Français ou Anglais

Langue écrite: Français ou Anglais

Salaire:

Salaire: 62 000$ - 65 000$/année

Avantages sociaux:

N/A

Lieu de travail:

Québec, Québec

Compétences requises

Formation: un atout

Expérience: De 2 à 3 ans d'expérience dans la préparation des aliments

Vacances: Selon les normes du travail en vigueur

Soumettez votre demande

Adresse postale: 10 rue du Cul-de-sac, Québec, QC G1K 8L4 Canada

Numéro de téléphone: 418-692-4862

Courrier électronique : andrew@qdesac.ca

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

Job Description

Tâches:
Procéder à l’inspection quotidienne de la cuisine
Agir comme formateur auprès des collègues de travail
Gérer les employés de cuisine (formation, répartition du travail, discipline, etc.)
Gérer la mise en place afin d’assurer la qualité des produits et minimiser les pertes
S’assurer que tous les plats sont exécutés conformément aux standards
Assurer la bonne rotation de la mise en place afin que les produits servis soient frais et en bonne condition
Participer à la notoriété du restaurant en collaboration avec le chef de cuisine
Contribuer à la création, la planification et la préparation des menus du restaurant
Assurer la satisfaction des clients par la rapidité du service et la qualité des plats présentés
Veiller à l’application des normes d’hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail
Communiquer avec l’équipe de la salle à manger pour assurer le bon déroulement du service
Exécuter toutes autres tâches jugées essentielles au bon fonctionnement de la cuisine
S’assurer de communiquer les besoins, préparer les commandes et contrôler les livraisons
S’assurer que le calendrier quotidien de nettoyage est respecté

Toutes autres tâches connexes.

Downloaded from firstnationsjob.com on 24-11-2026