

Cuisinier

RESTAURANTS CHEZ LIONEL (QUÉBEC) INC

Job ID

40114VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/40114>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
4605, boulevard Lapinière, bureau 105, Brossard, QC, J4Z 3T5, Brossard, QC, QC Quebec	19-05-2026	15-11-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 21.00 \$/h	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Titre d'emploi?: Cuisinier CNP 63200

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.

Conditions d'emploi?:

Poste permanent – temps plein

Horaire : 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?: 21.00 \$/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?: Brossard - 2000, rue de l'Éclipse, Brossard, Québec J4Z 0S2

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.