

Kitchen Helper

Lein Kham Thai Restaurant

Job ID

40245

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/40245>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
546, 3rd Avenue, Val-d'Or, QC Quebec	01-06-2026	28-11-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 19.25	7 months to less than 1 year	No degree, certificate or diploma

Job Details

****ENGLISH / ANGLAIS****

Employer:

Lein Kham Thai Restaurant

Job Title :

Kitchen Helper

Work Location:

546, 3rd Avenue, Val-d'Or (Quebec), J9P 1S4, Canada

On-site work only

No remote work available

Work setting: Restaurant

Employment Details:

Wage: \$19.25 per hour

Hours: 35 hours per week

Job Type: Full-time, Temporary

Language:

English or French

Thai is considered an asset

Education:

No degree, certificate, or diploma required

Experience:

7 months to less than 1 year of experience in a Thai restaurant is required

Work Schedule:

Shifts may include:

Morning shifts

Day shifts

Evening shifts

Weekend shifts

Flexible hours

Shift work

Apply by Email:

Pat@leinkhamthai.com

****FRANÇAIS / FRENCH****

Employeur :

Restaurant Lein Kham Thai

Titre du poste :

Aide-cuisinier / Aide-cuisinière

Lieu de travail :

546, 3e Avenue, Val-d'Or (Québec), J9P 1S4, Canada

Travail sur place uniquement

Aucun télétravail disponible

Milieu de travail : Restaurant

Détails de l'emploi:

Salaire : 19,25 \$ de l'heure

Heures : 35 heures par semaine

Type d'emploi : Temps plein, temporaire

Langue :

Anglais ou français

Le thaï est considéré comme un atout

Études:

Aucun diplôme, certificat ou attestation requis

Expérience:

De 7 mois à moins de 1 an d'expérience dans un restaurant de cuisine thaïlandaise est requis.

Horaire de travail:

Les quarts de travail peuvent inclure :

Quarts de matin

Quarts de jour

Quarts de soir

Quarts de fin de semaine

Horaire flexibleTravail par quarts

Postuler par courriel:

Pat@leinkhamthai.com

Job Description

****ENGLISH / ANGLAIS****

Main Responsibilities:

Prepare food and portion ingredients

Assist with cooking and heating simple dishes

Organize ingredients and store supplies properly

Wash dishes, utensils, and kitchen equipment

Clean and sanitize kitchen areas and work surfaces

Maintain kitchen equipment and safely use cleaning products

Ensure overall cleanliness, including waste disposal and floor cleaning

Follow all health and safety standards at all times

****FRANÇAIS / FRENCH****

Principales responsabilités:

Préparation des aliments et portionnement des ingrédients

Aide à la cuisson, notamment préparer et chauffer des plats simples

Organisation des ingrédients et rangement des provisions

Lavage de la vaisselle et nettoyage des ustensiles et des équipements

Nettoyage et désinfection de la cuisine et des surfaces de travail

Entretien des équipements et utilisation sécuritaire des produits de nettoyage

Maintien de la propreté générale, incluant la gestion des déchets et le nettoyage des planchers

Respect des normes d'hygiène et de sécurité en tout temps

Downloaded from firstnationsjob.com on 17-08-2026