Sous-chef

Job ID
40620

La Cage brasserie sportive - St-Bruno

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/40620

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
4605, boulevard Lapinière, bureau 105, Brossard, QC, J4Z 3T5, Brossard, QC, QC| Quebec	21-07-2026	17-01-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 58.000$ l'année	2 years to less than 3 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Titre d’emploi: Sous-Chef (CNP 62200)

Tâches:

- Participer à l’embauche des nouveaux employés
- Participer à l’élaboration des horaires de travail en cuisine
- En assistance du chef cuisinier, être responsable d’assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine
- Réaliser les commandes de nourriture
- Diriger et contrôler les opérations du passe-plat selon les besoins
- Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier :

o Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d’une grande variété d’aliments (incluant notamment de l’alcool).
o Nettoyer, couper, hacher et apprêter les viandes (bœuf, porc, gibier, etc.), les volailles, les poissons et crustacés.
o Préparer les préparations de base pour les plats au menu.
o Laver, peler et couper des fruits et des légumes.
o Peser et préparer les ingrédients.
o Surveiller la cuisson des plats.
o Contrôler la qualité des plats.
o Goûter les plats préparés.
o Monter les assiettes pour le service.

- Veiller au maintien des règles d’hygiène et de salubrité en vigueur.
- Tenir l’inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail, avec l’aide du chef cuisinier.
- Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l’équipement utilisé.
- Faire le suivi des chartes de ménages en vigueur et s’assurer de la qualité du ménage.
- Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l’Employeur.

L'employé comprend qu'il peut être promu à tout moment, ce qui entraînerait des responsabilités supplémentaires.

Conditions d’emploi:

Poste permanent – temps plein
Horaire: Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine
Vacances: 15 jours par année

Langue de travail:
Langue parlée: Français ou Anglais
Langue écrite: Français ou Anglais

Salaire:
Salaire annuelle: 58.000$

Nombre des travailleurs: 1

Avantages sociaux:
• Assurance après 3 mois
• Accès à des repas gratuits durant quart de travail
• Uniforme fournis sauf chaussure
• Diverses offres employés – rabais

Entité Légale: Groupe Sportscene Inc.

Lieu de travail: 1201 Bd des Promenades, Saint-Bruno-de-Montarville, QC J3V 6H1

Compétences requises:
- Formation: Diplôme études secondaires
- Expérience professionnelle: 2 ans d’expérience comme cuisinier

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

Downloaded from firstnationsjob.com on 13-10-2026