Sous chef

Job ID
40640

La Cage Brasserie Sportive Val d'Or

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/40640

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
Val-d'Or (Québec) J9P1W4 Canada, Val-d'Or (Québec), QC| Quebec	22-07-2026	18-01-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 20.00 $/h	1 year to less than 2 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 (35 à 40 heures)
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:
Salaire: 20.00 $/h

Nombre des travailleurs: 2

Avantages sociaux:

- Accès au programme de pourboires
- 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:1764 3e Avenue Val-d'Or (Québec) J9P1W4 Canada

Compétences requises:
- Formation : Diplôme études secondaires
- Expérience professionnelle : 1 an d’expérience

Soumettez votre demande
Courrier électronique: yalbear@grandio.com

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

Job Description

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.

Downloaded from firstnationsjob.com on 13-10-2026