

Sous chef

La Cage Brasserie Sportive Val d'Or

Job ID

40640

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 17.00 \$/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:17.00 \$/h

Nombre des travailleurs: 1

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.