

Cuisinié Diplômé

Nil Bleu Restaurant

Job ID

41060

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/41060>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
3706 rue Saint-Denis, Montréal, QC Quebec	09-09-2026	08-03-2027	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 34.62	1 year to less than 2 years	Other trades certificate or diploma

Job Details

Emplacement : Montréal (Québec)

Lieu de travail : Présentiel, au restaurant Nil Bleu – 3706 rue Saint-Denis, Montréal, QC H2X 3L7

Salaire : 34.62 \$ de l'heure / 30 heures par semaine

Nombre de postes à combler : 1 poste

Conditions d'emploi : Poste permanent à temps plein

Horaire de travail : Jour, soir, fin de semaine, horaires variables selon le service

Milieu de travail : Restaurant spécialisé en cuisine éthiopienne traditionnelle (milieu rapide, stationdebout prolongée)

Langue de travail : Français ou anglais

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Job Description

Les principales responsabilités incluent :

- Préparer et cuire des repas complets ou des mets individuels, notamment des plats typiques de lacuisine éthiopienne
- Planifier les portions et le service en fonction de l'achalandage, faire la rotation des ingrédients etcommandes.
- Maintenir les niveaux de stock, tenir des registres des aliments, fournitures et équipements.
- Nettoyer et entretenir les postes de travail, équipements et ustensiles selon les normes d'hygièneet de sécurité alimentaires.
- Surveiller la qualité, la présentation et la constance des plats.
- Respecter les normes de santé et sécurité au travail, contribuer à l'efficacité générale du service.

Exigences du poste

- 1 an d'expérience comme cuisinier de cuisine éthiopienne.
- Connaissance démontrée des plats et techniques de cuisine éthiopienne.
- Capacité à travailler dans un environnement rapide, sous pression, avec des horaires variables (jour, soir, fin de semaine).
- Capacité à rester debout longtemps.
- Maîtrise fonctionnelle du français ou de l'anglais
- Formation ou diplôme en cuisine

Qualités personnelles recherchées

- Esprit d'équipe, collaboration
- Sens de l'organisation, autonomie
- Fiabilité, ponctualité
- Souci du détail et recherche de qualité
- Rapidité d'exécution

A PROPOS DE L'ENTREPRISE : Le restaurant Nil Bleu est reconnu dans le quartier du Plateau-Mont-Royal à Montréal pour sa cuisine éthiopienne authentique et conviviale. Depuis plusieurs années, il met en valeur les saveurs riches, épicées, parfumées de l'Éthiopie, dans une ambiance chaleureuse et inclusive.

Downloaded from firstnationsjob.com on 10-09-2026