Sous chef

RESTAURANTS CHEZ LIONEL

Job ID
41632

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/41632

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
4605, boulevard Lapinière, bureau 105 - CANADA, Brossard, QC., QC| Quebec	16-11-2026	15-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 54000$ - 60 000 $ (à négocier)	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

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

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.

Le Café du Monde se réinvente : une équipe qui reste, une nouvelle aventure qui commence!

Le Café du Monde se refait une beauté pour devenir Chez Lionel – La Brasserie Française! Cette transformation s'appuie sur l'équipe déjà en place, qui poursuivra l'aventure dans un décor rénové, chaleureux et accueillant.

Pour accompagner cette évolution et renforcer notre brigade, nous recherchons de nouvelles cuisinières et de nouveaux cuisiniers passionnés. Vous aurez l'occasion de rejoindre une équipe engagée et de contribuer à cette belle

métamorphose, en mettant votre savoir-faire au service d’une cuisine française savoureuse et généreuse.
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: entre 54000$ - 60 000 $ (à négocier)
Nombre des travailleurs: 1

Avantages sociaux :
• Stationnement payé
• 3 semaines de vacances
• 3 jours mobile
• Accès au bonus selon le programme
• Accès à des repas gratuits durant quart de travail
• Uniforme fournis
• Diverses offres employés – rabais

Entité Légale: RESTAURANTS CHEZ LIONEL (QUÉBEC) INC.
Lieu de travail Chez Lionel - Brasserie française Québec
- 84, rue Dalhousie, Qc, Québec, G1K 8M5

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

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 19-11-2026