CHEF CUISINIER

Iru Izakaya - Brossard

Job ID
41664

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/41664

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
4605, boulevard Lapinière, bureau 105, Brossard, QC, J4Z 3T5, Brossard, QC, QC| Quebec	19-11-2026	18-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 35,00$ et 38,00$ de l'heure selon expérience	3 years to less than 5 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Tâches:

• Embaucher, former et encadrer les sous-chefs et les cuisiniers ;
• Procéder à la prévision et à l'analyse des activités en cuisine et sur la ligne de production ;
• Être responsable d'assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine ;
• Diriger et contrôler les opérations du passe-plat selon les besoins ;
• Gérer/participer aux achats de nourriture (commandes)
• Veiller à faire appliquer les normes et les règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.
• Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier :
• 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.
• Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'Employeur

CONDITIONS D'EMPLOI:
Poste permanent – temps plein - entre 30 et 40 heures
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 35,00$ et 38,00$ de l'heure selon expérience
NOMBRE DE POSTE: 1
AVANTAGES SOCIAUX:
• Accès à des repas gratuits durant quart de travail
• Uniforme fournis sauf chaussure
• Diverses offres employés – rabais
• Cellulaire payé

LIEU DE TRAVAIL: Iru Izakaya - Brossard
- 3050 rue de l'Éclipse Brossard, QC J4Z 0P3

COMPÉTENCES REQUISES:
- Formation: Diplôme études secondaires, diplôme en cuisine représente un atout
- Expérience professionnelle: 3 années d’expérience

SOUMETTEZ VOTRE DEMANDE:
• Postulant en ligne directement sur les plateformes
• Courrier électronique: yalbear@grandio.com

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

Downloaded from firstnationsjob.com on 21-11-2026