SOUS CHEF

LA CAGE - BRASSERIE SPORTIVE

Job ID
41715

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/41715

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
4605, boulevard Lapinière, bureau 105, Brossard, QC, QC| Quebec	25-11-2026	24-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 34 à 37$ selon expérience	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.

CONDITIONS D’EMPLOI:

Poste permanent – temps plein - 35 heures par semaines

Horaire: Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine

Vacances: 3 semaines de vacances par année

LANGUE DE TRAVAIL:
Langue parlée: Français ou Anglais
Langue écrite: Français ou Anglais

SALAIRE: Entre 34 à 37$ selon expérience.
NOMBRE DE POSTE : (2)

AVANTAGES SOCIAUX:
• Accès à des repas gratuits durant quart de travail
• Uniforme fournis sauf chaussure
• Diverses offres employés – rabais

ASSURANCES:

• Accès à l’assurance collective dès 3 mois d’ancienneté qui inclut notamment :
• Assurance-vie
• Assurance invalidité longue-durée
• Assurance paramédicale
• Assurance médicament
• Assurance dentaire

LIEU DE TRAVAIL: La Cage - Brasserie Sportive Spheretech
- 3450 Blvd. Côte-Vertu Ouest, Saint-Laurent, QC H4R 1P8

COMPÉTENCES REQUISES :
- Formation : Diplôme études secondaires, diplôme en cuisine représente un atout
- Expérience professionnelle : 1 année 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 25-11-2026