

OFFRE D'EMPLOI

La dépendance

CUISINIER

Nouveau commerce sur la rue St. Denis, La Dépendance Espace Design Gourmand accueillera les amateurs de design dans un lieu unique se composant d'un salon de thé, d'une librairie/boutique et d'un espace conférences.

Tu seras responsable d'assister le Responsable de Cuisine dans la préparation des plats et dans le contrôle de l'inventaire.

QUEL SERA TON QUOTIDIEN?

- Aider à gérer l'approvisionnement des ingrédients, des produits frais et des fournitures tout en maximisant les ressources et en minimisant les coûts
- Effectuer la production culinaire pour les différents services
- Réaliser le montage des assiettes
- Participer à la création des recettes
- Entretenir quotidiennement la cuisine et aider à l'entretien mensuel
- Nettoyer les ustensiles, la vaisselle, outils et équipements utilisés après leur usage
- Travailler en respectant les règles d'hygiène et de salubrité (MAPAQ)

TU AS :

- Un minimum de 2 à 3 ans d'expérience pertinente reliée au poste
- Une formation accréditée par la MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire, volet manipulateur
- Un diplôme d'études professionnelles en cuisine (un atout)
- Une expérience dans une cuisine de type bistro, snack
- Une expérience en pâtisserie (un atout)
- Un grand sens de l'autonomie et de l'initiative
- De la rigueur, un bon sens de l'organisation et de la planification du travail
- De la patience et une bonne tolérance au stress

NOUS TE PROMETTONS :

- De participer à l'ouverture d'un concept novateur sur la rue St. Denis
- Un poste à temps plein
- Un environnement favorisant le développement de ta créativité
- Une rémunération concurrentielle

Envoie ton cv à : emplois@ladedependance.ca