OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER(ÈRE)

Notre restaurant, ***Le Café des Trois Pommiers*** est un lieu de rassemblement pour le grand public, il offre des dîners tous les jours de la semaine.

Sous la supervision du coordonnateur cuisine, le cuisinier(ère) contribue et réalise des repas du jour. Votre mandat principal en tant que cuisinier(ère) sera de préparer et de servir des repas pour le dîner.

Vos responsabilités

Préparer et servir des dîners
Collaborer à la planification des menus et proposer de nouvelles idées
Avoir un bon sens de l'organisation
Aptitude pour le travail d'équipe
Être autonome
Être polyvalent dans son travail
Gérer son stress efficacement et travailler sous pression

Qualifications requises

- Détenir un DEP en cuisine et une attestation en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ) ou expérience pertinente
- Minimum deux (2) années d'expérience dans un poste similaire
- Posséder une bonne résistance physique
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène, d'entretien de l'équipement et de santé-sécurité de l'organisation

Condition d'emploi

- Un salaire entre 20$ et 22$ de l'heure
- Poste permanent à temps plein
- Un horaire de travail de jour seulement du lundi au vendredi (35 heures)
- Congé payé le jour de votre anniversaire
- 5 congés maladies payés
- À chaque mois, un tirage d'une journée de congé payé
- Des avantages sociaux
- Un REER collectif avec contribution de l'employeur
- 11 congés fériés
- Fermé pendant le temps des fêtes

Si vous avez le goût de vous impliquer dans la réussite de notre mission, vous êtes la personne que nous recherchons. Veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse courriel suivante :

Courriel : rh@sos-depannage.org