RESTAURANT

charbon

Steakhouse

Nous sommes à la recherche

Cuisinier(ère) à la préparation
Type d'emploi: temps plein

Vous serez en contact étroit avec le Chef, vous assurerez la préparation des aliments selon les différentes normes et standards du CHARBON STEAKHOUSE.

Exigences :

- Expérience en cuisine nécessaire
- Le sens de l'organisation et de planification du travail
- Du leadership et une aptitude pour le travail d'équipe
- Professionnalisme et dynamisme
- Disponibilité de jour semaine
- 30h et + / semaine variable
- Respecter les politiques, les procédures et les normes de service relatives aux cuisines; les politiques d'hygiène et de sécurité lors de a manipulation de nourriture et de boisson.
- Être attentif aux détails, au matériel de cuisine et les aliments avec le plus grand soin pour permettre la création de mets d'exception.

Avantages :

Le poste comprend: Des assurances collectives après 6 mois de service temps plein. Venez jouer un rôle important dans le développement des affaires du Charbon Steakhouse! Un travail stimulant, une équipe chaleureuse, un boulot sans monotonie!

Unique à Québec, à quelques pas du Vieux-Port, le CHARBON STEAKHOUSE maîtrise l'art millénaire de la cuisson sur charbon de bois d'érable. Du boeuf de l'Ouest de première qualité, des poissons d'une fraîcheur inégalée deviennent sous vos yeux des grillades authentiques et mémorables. Avec sa cuisine incandescente et audacieuse, le CHARBON STEAKHOUSE est l'endroit des rendez-vous chaleureux dans une ambiance enflammée!

Partagez des moments uniques au sein d'une équipe passionnée!
La famille CHARBON STEAKHOUSE vous attend!

Le poste vous intéresse:
Restaurant Le Charbon Steakhouse
450, Gare-du-Palais (Vieux-Port) Québec, Québec G1K 3X2 418 522-0133
Courriel : c.valle@charbonsteakhouse.com