## Cuisinier(ère)

Vous êtes un trippeux(se) de bouffe et une personne créative ? Vous aimez travailler en équipe ? Alors vous êtres le/la bienvenue chez nous !

**Votre rôle**

Être en charge du département des bouchées cocktails

Produire des recettes de base et faire la mise en place pour les différents départements.

Vérification des commandes avant la livraison.

Assurer une qualité des produits.

Planifier sa production efficacement.

Participer aux événements extérieurs.

Participer à la création recette et au développement des menus.

Nettoyer et maintient les aires de travail, les outils et les équipements.

Possibilité de faire les livraisons

**Ce que nous recherchons**

Une personne disponible à partir du 01 septembre 2024

Personne professionnel, responsable, autonome, être travaillant et polyvalent.

Personne très minutieuse.

Secondaire professionnel (DEP) en cuisine d'établissement est un atout.

2 années d'expérience ou plus, dans un traiteur ou dans la restauration.

Langues parlées – écrites : français.

Habitez à Verdun ou dans les environs est un très grand atout.

Permis de conduire valide

Une personne capable d’arriver au travail pour 5h30am

**Ce que nous offrons**

Un emploi stable à temps plein.

Horaire de jour, de semaine.

Ambiance familiale et d’entraide.

Un salaire compétitif (20$/heure et plus).

Repas offert.

Un uniforme partiel fourni.

Possibilité de participer au régime d’épargne retraite après la première année en poste.

Bienvenue aux gens de la communauté autochtones, aux personnes handicapées, nouveaux arrivants et demandeurs d’asile ayant un permis de travail valide et aux jeunes vulnérables (ceux qui ont de la difficulté à trouver du travail ou en transition professionnelle)

Vous vous reconnaissez dans ce poste ? Envoyez-nous votre CV.

Au plaisir de vous rencontrer !