

Proposed Job Advertisement

Description de l'emploi

Restaurant Lucille's Mont-Tremblant est à la recherche de **Cuisinier(e)s** dévoué(e)s et motivé(e)s pour se joindre à notre équipe dynamique. Nous sommes activement à la recherche de personnes passionnées, avec une attitude positive, expérimentés et capables d'exceller dans des environnements stressants.

Nous souhaitons compléter notre brigade avec des cuisinier(e)s pour différentes stations :

- Line cook (préparation et exécution des plats de la ligne)
- Grill cook (cuisson des viandes et gestion du grill)
- Garde-Manger (entrées froides, salades, hors-d'œuvre, etc.)
- Raw bar (préparation de produits crus (huîtres, tartares, etc.))

Responsabilités :

- Participer à la préparation et à l'exécution des plats selon les standards et recettes de l'établissement
- Assurer la qualité, la présentation et la constance des plats servis
- Respecter les normes de propreté et de sécurité alimentaire
- Travailler efficacement pendant les heures de pointe
- Communiquer et bien travailler avec l'équipe

Exigences :

- Expérience d'un an ou plus dans des cuisines professionnelles à haut volume ou dans un environnement similaire
- Esprit d'équipe et bonne attitude
- Capable de communiquer en français ou en anglais
- Fiable et ponctuel
- Connaissances en matière de sécurité alimentaire (un atout)
- Autorisé à travailler au Canada

Conformément à la Charte de la langue française, toute exigence linguistique est liée aux besoins réels du poste et aux tâches à accomplir.

Ce que nous offrons :

- Salaire compétitif
- Possibilités d'évolution
- Environnement de travail positif

Type d'emploi : Temps plein 30h+

Rémunération : 18,00\$ à \$22,00 / h

Avantages :

- Événements d'Entreprise
- Nourriture à Prix Réduit ou Gratuite

Lieu du poste : 170a Chem. du Curé Deslauriers, Mont-Tremblant, Québec J8E 1C9

Si vous êtes intéressé, veuillez envoyer votre CV à _____.

+++++

Job description

Restaurant Lucille's Mont-Tremblant is looking for dedicated and motivated **Cooks** to join our dynamic team. We are actively seeking passionate individuals with a positive attitude, experience, and the ability to excel in high-pressure environments.

We are looking to expand our team with cooks for various stations:

- Line cook
- Grill cook
- Garde-Manger
- Raw bar

Responsibilities :

- Participate in the preparation and execution of dishes according to the establishment's standards and recipes
- Ensure the quality, presentation, and consistency of the dishes served
- Comply with cleanliness and food safety standards
- Work efficiently during peak hours
- Communicate and work well with the team

Requirements :

- One or more years' experience in high-volume professional kitchens or similar environments
- Team player with a positive attitude
- Ability to speak French or English
- Reliable and punctual
- Knowledge of food safety (an asset)
- Authorized to work in Canada

What we offer :

- Competitive salary

- Opportunities for advancement
- Positive work environment

Type of employment : Full-time 30h+

Salary: \$18,00 to \$22,00

Advantages:

- Corporate events
- Food at reduced price or free

Location : 170a Chem. du Curé Deslauriers, Mont-Tremblant, Québec J8E 1C9

If you are interested, please send your CV to _____.