



Poste à temps plein – dès le 1er mai 2026

Lieux : Saint-Sauveur

Nombre de postes ouverts : 3

Salaire : entre 20 à 25\$ de l'heure selon l'expérience

Tu es un(e) cuisinier(ère) d'expérience à la recherche d'un milieu de travail stimulant, authentique et gourmand ? Tu veux faire partie d'une équipe qui valorise le plaisir, la créativité et la qualité des produits ? C'est ici que ça se passe !

Pourquoi choisir nos restaurants ?

Au **Saint-Sau Pub Gourmand**, on cuisine avec cœur et fierté. Chaque assiette est pensée pour célébrer le goût, les produits locaux et le bonheur de bien manger ensemble.

Notre ADN : des produits maison, des plats généreux, des équipes soudées, et une ambiance chaleureuse qui rassemble autant nos clients que nos employés.

Ce qui nous distingue :

- Une cuisine faite **maison**, de la charcuterie aux sauces, en passant par nos pâtes et nos créations saisonnières.
- Une passion pour le **produit local** et l'authenticité culinaire.
- Une ambiance de travail **humaine, dynamique et respectueuse**, où on valorise les talents et la créativité.
- Une entreprise en pleine croissance comptant plus de 150 employés, avec une **vision claire** et une mission : **faire vivre le plaisir de la table** au quotidien.

Principales responsabilités :

- Préparer les ingrédients pour cuisiner (couper et peler les légumes, couper la viande, etc);
- Faire cuire les aliments dans divers équipements; grils et four à pizza en suivant les fiches recettes pour que la proportion des ingrédients soit respectée.
- Observer et vérifier la cuisson des aliments afin de s'assurer de la qualité et de la fraîcheur des **plats préparés**;
- **Assurer une excellente présentation dans l'assiette pendant le service**;
- **Nettoyer la cuisine et l'aire de travail**;
- **Veiller aux normes d'hygiène et de salubrité alimentaire**;
- **S'assurer de la rotation des aliments pour minimiser les pertes alimentaires.**



Profil recherché :

- Cuisinier(ère) d'expérience (minimum 3 ans en restauration ou un diplôme en cuisine).
- Maîtrise des techniques de base en cuisine, rapidité d'exécution, rigueur et souci du détail.
- Esprit d'équipe, autonomie, et passion réelle pour la bonne bouffe.
- Disponible à temps plein, le jour, le soir et la fin de semaine – horaire flexible, ambiance professionnelle et conviviale.

Aptitudes requises :

- Excellente condition physique et endurance;
- Être habile à développer et maintenir d'excellentes relations interpersonnelles et favoriser le travail d'équipe;
- Minutie, soucis du travail bien fait;
- Capacité de concentration accrue.

Ce qu'on t'offre :

- Salaire compétitif, selon ton expérience.
- Une équipe accueillante et solide, qui aime ce qu'elle fait.
- La fierté de travailler dans un endroit où tout est fait avec soin, dans le respect du métier.
- Des rabais sur nos produits maison Shawbridge !
- Des perspectives de croissance à l'interne (on reconnaît le talent !).
- Un environnement de travail où le plaisir et la qualité cohabitent chaque jour.

Prêt(e) à mettre ton talent au service d'une cuisine fière et gourmande ?

Envoie-nous ton CV dès aujourd'hui à rh@shawbridge.ca en nous mentionnant pour quel restaurant tu souhaites postuler !

Fais partie d'une équipe où la passion, le respect des produits et l'amour du métier sont au cœur de tout.