

OFFRE D'EMPLOI

Chef cuisinier / Chef cuisinière d'entreprise

CNP 62200 - Restaurant Thai Sélect inc.

Lieu de travail	5050, boulevard des Gradins, Québec (Québec) G2J 1P8
Conditions	Emploi permanent, temps plein, sur place
Salaire	34,62 \$ de l'heure - 40 heures par semaine
Horaire	Matin, jour, soir et fin de semaine
Poste vacant	1 poste - entrée en fonction dès que possible
Langue	Français ou anglais

Description du poste

- Planifier et diriger les activités liées à la préparation et à la cuisson des aliments.
- Préparer et cuisiner des plats et des repas de cuisine thaïlandaise selon les standards de l'établissement.
- Superviser le travail du personnel de cuisine et assurer la coordination du service.
- Élaborer ou adapter les menus, les recettes et les méthodes de présentation des plats.
- Contrôler la qualité des aliments, les portions, les stocks et les coûts de production.
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.
- Former le personnel de cuisine et participer à l'organisation du travail.

Expérience et qualifications

- Aucun certificat, diplôme ou grade exigé.
- Une expérience pertinente en cuisine constitue un atout.
- Capacité à travailler efficacement dans un environnement de restauration dynamique.
- Sens de l'organisation, fiabilité, autonomie et aptitude au travail d'équipe.

Équité en emploi

Restaurant Thai Sélect inc. favorise un milieu de travail inclusif et encourage les personnes autochtones, les nouveaux arrivants, les jeunes et les membres des minorités visibles à présenter leur candidature. Toutes les candidatures admissibles seront considérées avec équité.

Comment postuler

Par courriel	phallasim10@hotmail.com
Documents	Curriculum vitæ et lettre de présentation. Une lettre de recommandation pourrait être demandée ultérieurement.
Admissibilité	Les personnes autorisées à travailler au Canada peuvent présenter leur candidature.