



VENEZ CUISINER AU CANADA !!!
NOUS RECRUTONS DES CUISINIERS



Fonctions principales

- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- Superviser les aides de cuisine;
- Superviser les opérations de la cuisine;
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- Voir à l'organisation et à la supervision des buffets;
- Nettoyer la cuisine et les aires de travail;
- Peut avoir à faire de la plonge lors des journées moins occupées;
- Participer à la formation du personnel de cuisine;
- Respecter les normes d'hygiène et salubrité;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences

- Diplôme d'études professionnel en cuisine avec un minimum de 2 ans d'expérience en cuisine;

OU

- Un minimum de 3 ans d'expérience en cuisine comme cuisinier;
- Horaire variable, doit être disponible de jour, de soir et weekend ;
- Assidu et ponctuel;
- Personne avec un sens des responsabilités et de l'autonomie;
- Bon service à la clientèle;
- Possédez un niveau de français équivalent minimalement à intermédiaire (B2).

Veillez envoyer votre CV à info@yourteaminternational.ca ou pour plus d'informations.