

CUISINIER – Temps plein / partiel

DESCRIPTION

- Préparer et assembler les plats en respectant les normes de La Cage;
- Promouvoir le plaisir en travaillant;
- Assurer le maintien de la qualité des produits;
- Faire vivre l'ambiance Cage à l'intérieur du restaurant;
- Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.

COMPÉTENCES

- Bonne rapidité d'exécution;
- Tolérance au stress et bonne forme physique;
- Capacité à travailler en équipe;
- Sens de l'organisation et bien sûr, apprécier le sport!

EXPÉRIENCE

- De 1 à 2 ans d'expérience. Une formation est offerte par La Cage.
- Formation accréditée par le MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire (manipulateur d'aliments), un atout.

LIEU DE TRAVAIL

2555, rue d'Annemasse, Boisbriand (Québec)

POUR POSTULER

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante : boisbriand@lacage.ca.