



Chez Muffy, Restaurant situé en plein cœur du Vieux-Québec, où la cuisine est intemporelle, familiale et contemporaine, inspiré par le thème *de la ferme à la fourchette*, est à la recherche de :

COMMIS CUISINE

Poste à temps plein

Date d'entrée en fonction : Le plus rapidement possible

Description du poste :

En collaboration avec le Sous-chef et du Chef exécutif, le titulaire du poste est responsable d'assister les Chefs de partie dans la préparation des repas en vue d'offrir un service gastronomique à la clientèle de notre établissement.

Tâches et responsabilités :

- Exécute des préparations de base pour certains plats ;
- Lave, pèle et coupe les fruits et les légumes, nettoie, coupe et hache les viandes et les poissons ;
- Prépare les postes de travail, pèse et prépare les ingrédients ;
- Surveille la cuisson des plats ;
- Aide à préparer les repas et à monter les assiettes ;
- S'assure de la propreté de son poste de travail ;
- Maintien toutes les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences et scolarité :

- Expérience minimale d'un an en cuisine, gastronomique un atout ;
- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou l'équivalent.

Compétences requises:

- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, ponctualité, sens de l'initiative et de l'organisation) ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail.

Salaire de 18,73\$/heure

*Le genre masculin est utilisé pour alléger le texte.

*Dans le contexte actuel, des mesures répondant aux exigences de la CNESST sont appliquées pour assurer la santé et la sécurité des collègues.

Ce poste vous intéresse ?

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.

Au plaisir de vous connaître !