

**CUISINIER – RESTAURANT**  
**LA MICROBRASSERIE de L'ILE D'ORLEANS**

Présente depuis 2006 sur l'île d'Orléans, notre microbrasserie propose de venir déguster de bonnes bières de la Belgique accompagnée d'une cuisine de plats révisés.

Au cœur d'une cuisine récemment rénovée nous recherchons notre nouveau cuisinier !  
Vous prendrez part à l'élaboration du nouveau menu ainsi que des recettes, et serez responsable de la préparation des aliments et des plats.

**Vos responsabilités :**

- Participer aux tâches d'ouverture et fermeture de la cuisine du restaurant
- Assurer la préparation et la cuisson des aliments en suivant les recettes et procédures établies
- Veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits utilisés et tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel
- Assurer l'entretien des équipements et des espaces de travail
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de salubrité dans la cuisine
- Déballer, ranger les commandes et faire la rotation des produits.

**Profil recherché :**

- Détenir au minimum un DEP en restauration
- Détenir une expérience minimum d'un (1) an en restauration
- Détenir une formation MAPAQ (un atout).
- Maîtrise du français parlé et écrit
- Aimer travailler en équipe
- Être capable d'être méthodique et de s'organiser
- Être capable de gérer son stress et celui des autres
- Garder une attitude positive et agréable
- Être débrouillard(e) et voir rapidement les priorités.

**Avantages :**

- Taux horaire selon expérience
- Temps plein ou temps partiel
- Horaire variable (Restaurant ouvert 7/7 durant la saison estivale)
- Assurances collectives
- Vacances 4% + Congés maladie
- Ambiance de travail chaleureuse
- Participer au développement de la microbrasserie, nous sommes ouverts à vos idées !

