

À La Souche Stoneham, on vous offre un espace de dégustation en pleine nature qui met en valeur le milieu agroalimentaire local. Ça tombe bien, nous recherchons des cuisiniers(ères) pour rejoindre notre équipe de feu.

Tes principales tâches seraient:

- Effectuer les étapes d'ouverture de la cuisine
- Effectuer les étapes de fermeture de la cuisine
- Garder le registre de température des frigos
- Mise en place de la cuisine et de son poste de travail
- S'assurer que son poste de plein
- Durant les moments moins achalandé, faire de la préparation pour l'équipe suivante
- Sortir les plats

Qualifications requises:

- Expérience pertinente
- Rapidité d'exécution pour les services de jour et/ou de soir
- Capacité à travailler sous pression par moment
- Travailler en équipe
- Ponctualité

Tes conditions de travail:

- Emploi à temps plein (40 heures par semaine)
- Deux journées de congé consécutives
- Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni
- Rabais employé sur la nourriture, sur la bière et sur la marchandise en boutique
- Possibilité de cotiser pour un REER collectif
- Assurance collective après 2 ans en emploi

