



Poste : Cuisiniers.ères

Situé dans un bâtiment historique, le Moulin de St-Laurent est un restaurant renommé pour sa cuisine du terroir. Voilà une belle occasion de travailler avec des produits locaux de la magnifique Île d'Orléans.

Tu es à la recherche d'un emploi avec une équipe dynamique et passionnée ? Joins-toi à l'équipe du Moulin de St-Laurent !

Nous sommes à la recherche de personnes débrouillardes et polyvalentes, pour occuper le poste de cuisiniers.ères.

Principales fonctions :

- Travailler en collaboration avec le chef exécutif et le chef de cuisine;
- Participer à la préparation, la mise en place et le service des repas;
- Nettoyer les airs de travail;
- Toutes autres tâches connexes.

Habilités et compétences :

- Débrouillardise et polyvalence;
- Rapidité d'exécution et faire preuve de minutie;
- Esprit d'équipe et bonne communication;
- Une expérience en cuisine serait un atout.

Temps plein et/ou temps partiel disponibles.

Salaire selon l'expérience.