



*Laissez-vous porter
par la vague*

Cuisinier

Tâches:

- + Planifier la mise en place avant le service.
- + Élaborer sauces, potages, etc...
- + Préparer et conditionner les ingrédients.
- + Participer à la planification de menus spéciaux
- + Réception des marchandises et rotation des stocks
- + Respect des normes d'hygiène, de salubrité, et de contrôle de la qualité.
- + Contrôler la fraîcheur des produits.
- + Respect des standards de la maison.
- + Effectuer les différents services.
- + Effectuer toute autres tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise..

Compétences :

- + Attitudes et comportement professionnels.
- + Aptitudes pour le travail d'équipe.
- + Autonome, dynamique, honnête et polyvalent.
- + Avoir le sens de l'initiative et de l'organisation.
- + Certification en hygiène & salubrité.
- + Souplesse quant à l'horaire de travail

Salaire entre \$15 et \$20/h. selon compétence et expérience

RESTO DE LA PLAGE

SAINT-JEAN D'ORLÉANS

EMPLOIS OFFERTS

Site Enchanteur
Terrasse au soleil avec le bruit des vagues
Directement sur la plage du magnifique fleuve St-Laurent

Horaires flexibles

Temps plein et temps partiel

Salaires et avantages concurrentiels

Équipe dynamique

Stationnement gratuit

Travailler à l'air pur

🚢 SERVICE 🚢

Serveurs

Hôtes

Commis de suite

Préposés au bar

Préposés au bar laitier

🚢 CUISINE 🚢

Cuisinier

Aide-cuisinier

Commis de cuisine

Plongeur

🚢 AUTRES POSTES 🚢

Entretien ménager

Manutentionnaire

Préposés au
stationnement

Postes ouverts aux pré-retraités et retraités!



418 829-3315 | 4879, chemin Royal, St-Jean-de-l'Île-d'Orléans