

Description de poste en cuisine de production
Honō Izakaya et Honō Ramen

Postes à combler

- Cuisinier/ère de mise en place et production: Temps plein de jour 30/40h semaine.
- Cuisinier/ère sur la ligne de service: Temps plein de soir 30/40h semaine.
- Plongeur/se: Temps plein de soir 30/40h semaine.

Supérieur immédiat: Responsable de jour, Sous-Chef/fes et Chefs

Statut: Permanent

Horaire de travail: Temps plein de jour, 30h-40h/semaine

Sommaire du poste

Vous êtes une personne dynamique, qui aime travailler en équipe et qui est passionnée par son travail? Le Honō Izakaya et le Honō Ramen sont à la recherche de la perle rare pour compléter son équipe de cuisine de production et de mise en place. Établie depuis déjà quelques années dans le quartier Saint-Roch, le Honō Izakaya se démarque par sa cuisine traditionnelle d'un Izakaya, son volet mixologie, par son équipe unique et dévouée pour l'entreprise. Avec l'agrandissement de l'entreprise dans la dernière année avec le Honō Ramen, voisin du Izakaya, nous avons agrandi l'équipe avec plusieurs nouveaux postes.

Nous recherchons une personne ayant quelques d'expériences de travail dans un établissement possédant une cuisine de production. Un DEP ou un ASP ne sera pas exigé dans la sélection de notre brigade, cependant une équipe sérieuse, positive et solide sera le but de nos recherches. Le cuisinier sera demandé à préparer la mise en place nécessaire pour les services, être rapide et efficace sur la ligne de production et ouvert aux apprentissages exigés.

Avantages

- Répartitions des pourboires
- 30h/semaine garanti
- Uniforme inclus
- Repas inclus
- Souliers New Balance inclus après la période d'essai