

## POSTE DE SOUS-CHEF

Succursales : Vieux-Québec

L'équipe de cuisine du SHAKER est présentement à la recherche d'un candidat qui se démarque par son dévouement pour l'organisation et par sa grande capacité d'écoute afin de pourvoir le poste de sous-chef.

Ton esprit d'équipe, ton agilité et ton énergie seront les bienvenus au sein de la grande famille du SHAKER. Viens partager ta passion dans un milieu où le plaisir et le travail vont de pair.

Ce que nous te proposons :

- Une organisation structurée et un soutien constant ;
- Une formation complète correspondant aux standards bien établis de la chaîne SHAKER ;
- Un modèle d'affaires qui te permettra de mettre à profit ton plein potentiel et toujours viser plus haut ;
- Une rémunération concurrentielle à la hauteur de ton savoir-faire et de ton savoir-être ;
- Un horaire flexible qui te permettra de jumeler travail et vie personnelle ;
- Un uniforme fourni ;
- Des repas inclus.

Ton implication :

- Assister le chef dans l'ensemble des opérations de la cuisine ;
- Contribuer activement au service ;
- Assurer la qualité de la production et la présentation des plats selon les normes standardisées du franchiseur ;
- Préparer les ingrédients nécessaires aux recettes ;
- Veiller au maintien de la propreté de ton plan de travail et de la cuisine ;
- Prendre en charge toutes autres tâches connexes au besoin.

Quelques plus-values :

- Faire preuve d'autonomie, d'une capacité à travailler sous pression et d'un bon sens des priorités ;
- Années d'expérience : 1-2 années ;
- Atout : DEP (en cuisine ou l'équivalent) ;
- Atout : formation en matière d'hygiène et salubrité.

*Ce poste s'adresse tant aux hommes qu'aux femmes. L'usage du masculin a pour but unique d'alléger le texte.*