

25/10/2018

## CHEF-CUISINIER

RESTAURANT BAR LA CROQUEE

Saint-Raymond, QC

Temps plein, Permanent

Jour, Soir, Fin de semaine



### DESCRIPTION

Salaire offert : Selon expérience et compétence

Types de poste : Temps plein, Permanent

Horaires : Jour, Soir, Fin de semaine

Nombre d'heures par semaine : 35-40

Chef cuisiner d'entreprise de soir. Horaire débutant en début d'après midi dû jusqu'en soirée. Horaire fixe et stable. Congé fixe. Repas compris. Formation sur place.

### RESPONSABILITÉS

Mise en place, préparation, effectuer les recettes établies, être sur la ligne de chaud pour dresser les assiettes et faire les commandes.

### EXIGENCES

Expérience en cuisine, sens des responsabilités et du leadership, travailler en étroite collaboration avec les propriétaires et le chef de jour. Intérêt à développer le menus et a le standardiser. Facilité et habileté à travailler en équipe. Sens de la propreté, de l'hygiène et de la salubrité .

### DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Des que possible



**NOM DE L'ENTREPRISE :**  
**RESTAURANT BAR LA CROQUEE**

Restaurant bar établi depuis 1962 à St-Raymond. Cuisine familiale, ambiance décontracté et conviviale, clientèle locale et touristique. Dejeuner, dîner et souper. Brunch du dimanche. Équipe dynamique, gestionnaire passionnée et attentionné des besoins de son équipe, environnement de travail motivant, stimulant, emplois flexibles et diversifiés!

**ADRESSE PRINCIPALE :**

171, Rang St-Jacques  
Saint-Raymond (QC)  
G3LOB9

**Téléphone :** 418-337-7850

**Courriel:** [lacroquee@gmail.com](mailto:lacroquee@gmail.com)