

15/09/2026



CUISINIER/CUISINIÈRE

STEAK HOUSE PONT-ROUGE

Pont-Rouge ,

Temps plein, Permanent

Jour, Soir, Fin de semaine

DESCRIPTION

Salaire offert : Salaire à discuter *

Types de poste : Temps plein, Permanent

Horaires : Jour, Soir, Fin de semaine

Nombre d'heures par semaine : Variable

Le Steak House Pont-Rouge est le seul vrai steak house de la région. Avec de nombreuses coupes de viande de qualité, une ambiance chaleureuse et un rapport/qualité prix incroyable. Nous avons notre propre boucherie et salle de vieillissement. Nous offrons maintenant les brunchs du dimanche

RESPONSABILITÉS

Responsabilités

Réceptionner la marchandise commandée des chefs et distribuer les items reçus aux bons endroits ;

Effectuer la rotation des stocks adéquatement ;

Effectuer la mise en place pour le service auquel ils sont assignés;

Effectuer le service en dressant les assiettes relativement aux consignes du chef à un rythme adéquat ;

Maintenir le poste de travail propre ;

Faire du nettoyage afin que l'entretien général de la cuisine soit maintenu;

Bien s'intégrer à la façon dont la brigade travaille ;

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

À déterminer



NOM DE L'ENTREPRISE :

STEAK HOUSE PONT-ROUGE

Le Steak-House Pont-Rouge est tout ce que vous recherchez d'un vrai steak house. Notre chef vous préparera les meilleures coupes de viande et notre ambiance chaleureuse viendra compléter votre soirée. Nous voulons devenir la référence de la viande dans la région, c'est pourquoi nous misons sur notre équipe pour développer de nouveaux produits et produire des produits de qualité. Nous disposons de notre propre boucherie, salle de vieillissement, fumoir et de nombreux autres équipements pour que notre équipe soit à son meilleure.

ADRESSE PRINCIPALE :

279 rue Dupont
Pont-Rouge (QC)
G3H 1P8

Téléphone : 4188131818

Courriel: morgan@lesteakhouse.com

Contactez-nous par Facebook Messenger!