



Offre d'emploi : Chef Cuisinier

Brasserie Sir John
455, rue Principale
Lachute (QC), J8H 1Y4

Description de l'entreprise : Sir John, c'est une brasserie indépendante, créative et respectueuse. C'est également un regard sur le passé avec une vision contemporaine et innovante qui s'inspire de la nouvelle tradition brassicole américaine. Nous sommes à la recherche d'un chef pour notre cuisine.

Tâches :

Dresser des menus hebdomadaires selon les produits locaux et/ou de saison disponibles et s'assurer que la qualité des aliments est conforme aux normes;
Élaborer des recettes créatives et superviser le personnel de cuisine en appliquant rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité
Recruter et embaucher le personnel de cuisine;
Assurer le suivi de l'inventaire alimentaire et communiquer avec les différents fournisseurs pour passer les commandes et standardiser les coûts.

Qualifications requises :

1 à 2 années d'expérience à titre de chef cuisinier dans un restaurant ;
Capacité à effectuer plusieurs tâches dans un environnement rapide ;
Bonne présentation ;
Certification Gestionnaire d'établissement alimentaire MAPAQ exigée

Détails du poste :

Il s'agit d'un poste permanent à raison de 40 heures et + par semaine. Les horaires de travail peuvent inclure les soirées et les week-ends.
Salaire compétitif à discuter selon l'expérience et plusieurs avantages
2 semaines de vacances par année.

Le masculin inclut le féminin et est utilisé, sans discrimination, afin d'alléger le texte

Travailler chez Sir John c'est une belle aventure avec une famille en or!

Pour postuler, veuillez faire parvenir votre candidature par courriel à l'adresse suivante :
admin@brasseriesirjohn.com

Seules les candidatures retenues seront contactées.