



## Cuisinier / Cuisinière

<b>L'entreprise</b>	<b>Conditions de travail</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salaire selon expérience</li><li>• Temps plein</li><li>• 35h-40h/semaine</li><li>• Horaire rotatif (jour, soir, fin de semaine)</li><li>• Repas fournis</li><li>• Ambiance de travail agréable</li></ul>
<p>Le restaurant Au Petit Palace est une entreprise familiale établie dans la communauté de Ste-Thècle depuis plus de 45 ans. Une nouvelle administration a pris la relève depuis 4 ans et souhaite créer une équipe amicale et dynamique. Nous avons déjà une base très solide et conviviale au sein de l'entreprise.</p>	
<b>Description des tâches</b>	<b>Pour postuler</b> <p>Faites parvenir votre curriculum vitae à l'attention de Mme Isabelle Gélinas par courriel à : <a href="mailto:aupetitpalace@gmail.com">aupetitpalace@gmail.com</a></p> <p>Par téléphone : 418-365-0639</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Planifier les menus du jour</li><li>• Préparer les commandes</li><li>• Effectuer la mise en place</li><li>• Contrôler la qualité des plats préparés</li><li>• Assurer la conservation des aliments</li><li>• Entretien, nettoyer et aseptiser l'espace de travail</li><li>• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</li></ul>	
<b>Exigences requises</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un minimum de 2 ans d'expérience</li><li>• Capacité à travailler en équipe</li><li>• Efficace et motivé</li><li>• Bonne gestion du travail sous pression</li><li>• Gérer les priorités</li><li>• Bonne capacité physique</li><li>• Flexibilité au niveau des horaires</li><li>• Cours en hygiène et salubrité, un atout</li><li>• Cours en cuisine, un atout</li></ul>	

