



SUITE 117

RESTO | BAR

Suite 117 RESTO-BAR est à la recherche de candidats dynamiques et créatifs, prêts à relever un nouveau défi, animés d'un leadership et passionnés de cuisine pour combler les postes permanents à temps complet suivants :

CUISINIER ET AIDE-CUISINIER

En tant que cuisinier et aide-cuisinier, les candidats sélectionnés devront :

Principales fonctions :

- Préparer les menus à la carte et les tables d'hôte;
- Assurer la mise en place et voir au bon fonctionnement du service;
- S'assurer de la propreté de son lieu de travail et entretenir les équipements;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Effectuer les tâches que son poste exige dans un temps donné;

Exigences :

- Doivent être en mesure de travailler sous pression;
- Doivent être autonomes et avoir de l'initiative;
- Doivent être dynamiques, efficaces et rapides;
- Être ponctuels, planifiés et structurés;
- Doivent connaître sommairement la gestion des coûts;
- Avoir des uniformes propres et une hygiène adéquate;
- Appliquer les différentes règles de la maison;

Formation :

- Les candidats devront posséder au moins deux années d'expérience en cuisine.

Condition de travail :

- Le salaire annuel est établi selon la politique salariale en vigueur;
- La date d'entrée en fonction est prévue pour le 7 mars 2012;
- Nombre d'heures de travail par semaine : 20 à 35 heures.

Vous êtes intéressés à œuvrer au sein d'une équipe dynamique, alors nous vous invitons à transmettre votre candidature avant le 5 mars 2012 en mentionnant le titre des postes concernés à l'attention de :

France Cloutier, coordonnatrice
Suite 117 Resto-Bar
112, av. de l'Église, suite 117
Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 4W4
Cellulaire : 418-590-8417 Télécopieur : 418-276-8302
Courriel : fcloutier@suite117restobar.com

À qualifications égales, la préférence sera accordée à un candidat autochtone.
Le masculin est utilisé uniquement pour alléger le texte.