

Poste : Commis de cuisine #292

Vous rêvez de combiner votre passion pour la cuisine avec l'effervescence du milieu artistique? Passez l'été dans un lieu emblématique et faites vivre une expérience culinaire unique au cœur du Vieux-Port de Montréal!

Notre client, une organisation culturelle de renommée internationale, recherche un Assistant Chef Cuisinier pour sa cafétéria des artistes et équipes techniques, avec possibilité d'évoluer vers le restaurant VIP.

En tant qu'assistant chef cuisinier, vous donnerez un sérieux coup de main au chef : préparation des ingrédients, montage des assiettes et entretien de l'espace de travail. Un rôle clé où votre soutien fait toute la différence, dans une ambiance aussi dynamique que créative!

Tâches :

- Soutenir le chef dans la préparation et le service des plats cuisinés.
- Participer à la préparation des ingrédients (coupe, portion, etc.) afin de soutenir efficacement le chef.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.
- Donner un coup de main là où c'est nécessaire pour assurer le bon déroulement du service.

Si vous êtes prêt à relever de nouveaux défis, nous voulons vous rencontrer!

L'usage du genre masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Les avantages de ce poste?

- Une immersion dans l'univers événementiel et artistique.
- Un lieu de travail exceptionnel : le Vieux-Port de Montréal, situé à 5 minutes de la station Champ-de-mars.
- Repas fourni par la cuisine et café gratuit.
- L'opportunité de faire rayonner vos talents culinaires dans un contexte stimulant.

Exigences :

- Minimum 1 an d'expérience en cuisine.
- Maîtrise des techniques de découpe.
- Bonne connaissance des normes de sécurité alimentaire.
- Disponibilité pour se déplacer au centre-ville.

Profil recherché:

- Être autonome et débrouillard.
- Capacité à bien performer dans un environnement à rythme rapide.
- Esprit d'équipe, rigueur et passion pour la cuisine.
- Sens des responsabilités : ponctualité et assiduité.
- Intérêt pour le milieu culturel, événementiel ou artistique (un atout!).

Salaire : 23.81\$ de l'heure.

Horaire : Du mercredi au dimanche, de jour ou de soir.

Statut : Temporaire

Ce poste vous intéresse? Envoyez votre curriculum vitae à Stevenson Augustin par courriel à stevenson@bedardressources.com.

Ce n'est pas tout à fait ce que vous cherchez? Consultez toutes nos autres offres d'emploi sur www.bedardressources.com. Revenez nous voir souvent, de nouveaux postes sont ajoutés tous les jours!

VERSION ANGLAISE PAGE SUIVANTE*****

Position: Kitchen Assistant #292

Do you dream of combining your passion for cooking with the energy of the artistic world? Spend the summer in an iconic location and help deliver a unique culinary experience in the heart of Old Port of Montreal!

Our client, an internationally renowned cultural organization, is looking for a Kitchen Assistant for its cafeteria serving artists and technical teams, with the opportunity to grow into a role within the VIP restaurant.

As a Kitchen Assistant, you will provide essential support to the chef: preparing ingredients, plating dishes, and maintaining a clean workspace. A key role where your contribution truly makes a difference in a dynamic and creative environment!

Responsibilities:

- Assist the chef in the preparation and service of cooked dishes.
- Help prepare ingredients (cutting, portioning, etc.) to efficiently support the chef.
- Strictly follow hygiene and food safety standards in the kitchen.
- Provide help wherever needed to ensure smooth service.

If you are ready to take on new challenges, we would love to meet you!

Benefits:

- Immersion in the event and artistic world;
- An exceptional workplace: Old Port of Montreal, located 5 minutes from Champ-de-Mars station;
- Meals provided and free coffee;
- The opportunity to showcase your culinary talents in a stimulating environment.

Requirements:

- Minimum of 1 year of kitchen experience;
- Proficiency in knife skills;
- Good knowledge of food safety standards;
- Availability to work downtown.

Profile Sought:

- Resourceful and able to work independently;
- Ability to perform well in a fast-paced environment;
- Team spirit, attention to detail, and passion for cooking;
- Strong sense of responsibility: punctuality and reliability;
- Interest in the cultural, event, or artistic field (an asset!).

Salary: \$23.81 per hour

Schedule: Wednesday to Sunday, day or evening shifts

Status: Temporary

Interested in this position? Send your resume to Stevenson Augustin at stevenson@bedardresources.com.

Not exactly what you're looking for? Check out all our job opportunities at www.bedardresources.com. Visit us often—new positions are added every day!