

Poste : Cuisinier de préparation #1203

Nouvelle opportunité dans le domaine événementiel!

Vous aimeriez travailler avec une des meilleures organisations de l'évènementiel et approfondir votre expérience dans la cuisine !? Nous voulons vous rencontrer!

Notre client, une organisation connue mondialement dans le domaine artistique, est à la recherche de la bonne personne pour assister le chef de la cafétéria des artistes/travailleurs et éventuellement pour le restaurant VIP.

Tâches :

- Préparer les ingrédients, tels que légumes, viandes, etc.
- Assister le chef avec les plats cuisinés.
- Exécuter la préparation des aliments et de plats divers.
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Effectuer toutes autres tâches reliées au poste.

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?

- Accessible en transport en commun.
- Repas fourni par la cuisine.
- Belle opportunité avec une équipe dynamique.
- Belle opportunité d'avancement de carrière.

Exigences :

- Expérience d'au moins 2 ans en cuisine.
- Bon niveau d'anglais, à l'oral.
- Bonne expérience avec des couteaux.

Profil recherché:

- Autonome et débrouillard.
- Avoir une bonne capacité d'adaptation et travailler sous pression.
- Avoir de la rigueur et de la créativité.
- Capacité à travailler de longues heures.

Salaire : 23\$ de l'heure.

Horaire : De jour ou soir, horaire variable de 37.5 heures par semaine.

Statut : Temporaire.

Ce poste vous intéresse? Faites parvenir votre candidature à Denis Larivière par courriel à denis@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!

Position: Prep Cook #1203

New opportunity in the event industry!

**Would you like to work with one of the top event organizations and deepen your experience in cooking?
We want to meet you!**

Our client, a globally renowned organization in the artistic field, is seeking the right person to manage the cafeteria kitchen for artists/workers and potentially the VIP section.

Tasks:

- Prepare ingredients such as vegetables, meats, etc.
- Assist the chef with cooked dishes.
- Execute the preparation of various foods and dishes.
- Ensure compliance with safety and hygiene standards.
- Perform any other tasks related to the position.

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

Benefits of this position?

- Accessible by public transportation.
- Meals provided by the kitchen.
- Great opportunity with a dynamic team.
- Excellent career advancement opportunity.

Requirements:

- At least 2 years of experience in the kitchen.
- Good level of bilingualism, especially spoken.
- Good experience with knives.

Ideal candidate:

- Autonomous and resourceful.
- Ability to adapt and work under pressure.
- Must be thorough and creative.
- Ability to work long hours.

Salary: \$25 per hour.

Schedule: Day or evening shift, variable schedule of 37.5 hours per week.

Status: Temporary.

Interested in this position? Send your application to Denis Larivière by email at denis@bedardresources.com.

This is not exactly what you are looking for? Check all our other job opportunities on www.bedardresources.com.
Consult our website regularly, new positions are added every day!