



Profil

Bac +1 minimum en cuisine ou en pâtisserie

Certification ServeSafe appréciée
Expérience similaire est un plus

Compétences

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire générales

Maîtrise du travail en équipe dans une atmosphère de cuisine très occupée

Capacité à suivre rigoureusement les procédures en vigueur

Maîtrise de la reconquête client

Qualités

Résistance au stress

Créativité

Autonomie

Adaptation

Rigueur


Contact


candidat@studyland.ca




Cuisinier

 Montréal

 500\$ par mois

 Stage de 2 à 6 mois

 Dès que possible

L'entreprise d'accueil

- **Présentation** : Groupe de deux chaînes de 14 restaurants franchisés, employant 60 employés
- **Mission** : Proposer des desserts uniques grâce à leur personnalisation au gré des envies de nos clients
- **Valeurs** : Partage, convivialité, optimisme

Missions

- Dresser les menus, préparer les repas, déterminer les portions et les quantités nécessaires
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers
- Passer les commandes et contrôler les marchandises réceptionnées
- Nettoyer la cuisine et l'espace de travail
- Superviser le personnel de cuisine