Cuisinier / Cuisimière (Cook)

Tamaki Sushi

Job ID
10901

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/10901

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
349 Saint-Georges, Saint-Jérôme, QC| Quebec	28-09-2026	27-03-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 19	3 years to less than 5 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Heures de travail / Working hours: 30 heures par semaine (30 hours a week)

Postulez en personne (Apply in person)

Job Description

Préparer et cuisiner les plats traditionnels japonais (sushis, sashimis, tempuras) et vietnamiens (ph?, rouleaux de printemps, sautés) en respectant les recettes et les standards de qualité de l'établissement. / Prepare and cook traditional Japanese dishes (sushi, sashimi, tempura) and Vietnamese dishes (ph?, spring rolls, stir-fries) in accordance with the restaurant’s recipe«s and quality standards.

Assurer la mise en place quotidienne, incluant la découpe précise des poissons crus, des viandes et des légumes frais, ainsi que la préparation des bouillons et sauces spécialisées. / Handle daily prep work, including the precise cutting of raw fish, meats, and fresh vegetables, as well as the preparation of broths and specialty sauces.

Gérer les stocks, contrôler la fraîcheur des produits périssables et appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de salubrité et de prévention de la contamination croisée (HACCP). / Manage inventory, monitor the freshness of perishable products, and strictly enforce hygiene, food safety, and cross-contamination prevention standards (HACCP).

Maintenir la propreté de l'espace de travail et veiller à l'entretien adéquat des équipements spécialisés de cuisine (woks, cuiseurs à riz, couteaux et plans de travail). / Maintain a clean workspace and ensure the proper maintenance of specialized kitchen equipment (woks, rice cookers, knives, and work surfaces).

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026