Cuisinier

LA CAGE BRASSERIE SPORTIVE

Job ID
9647

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/9647

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
900 Rue Daniel-Johnson O, St-Hyacinthe Quebec J2S 0K9, ST-HYACINTHE, QC, QC| Quebec	19-05-2026	14-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 16.60 $/h	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Titre d’emploi?: Cuisinier CNP 63200

Tâches :
Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d’une grande variété d’aliments (incluant notamment de l’alcool)
Nettoyer, couper, hacher et apprêter les viandes (bœuf, porc, gibier, etc.), les volailles, les poissons et crustacés
Préparer les préparations de base pour les plats au menu
Laver, peler et couper des fruits et des légumes
Peser et préparer les ingrédients
Surveiller la cuisson des plats
Contrôler la qualité des plats
Goûter les plats préparés
Monter les assiettes pour le service
Tenir l’inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail
Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l’équipement utilisé
Nettoyer les aires de travail et la cuisine (Tâches ménagères générales – plonge, poubelle, nettoyage, etc…)
Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l’Employeur.

Conditions d’emploi?:
Poste permanent – temps plein
Horaire : Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine
Vacances?: 10 jours par année

Langue de travail?:
Langue parlée : Français ou Anglais
Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire?: 16.60 $/h

Avantages sociaux?:
Accès au programme de pourboires
Accès à des repas gratuits durant quart de travail
Uniforme fournis sauf chaussure
Diverses offres employés – rabais

Lieu de travail?: 900 Rue Daniel-Johnson O, St-Hyacinthe Quebec J2S 0K9

Compétences requises?:
Formation?: Diplôme études secondaires
Expérience professionnelle?: 1 an d’expérience

Soumettez votre demande
Adresse postale?: 4605, boulevard Lapinière, bureau 105
Brossard, QC, J4Z 3T5
Numéro de téléphone?: 438-367-8698
Courrier électronique?: yalbear@grandio.com

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

Tâches :
Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d’une grande variété d’aliments (incluant notamment de l’alcool)
Nettoyer, couper, hacher et apprêter les viandes (bœuf, porc, gibier, etc.), les volailles, les poissons et crustacés
Préparer les préparations de base pour les plats au menu
Laver, peler et couper des fruits et des légumes
Peser et préparer les ingrédients
Surveiller la cuisson des plats
Contrôler la qualité des plats
Goûter les plats préparés
Monter les assiettes pour le service
Tenir l’inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail
Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l’équipement utilisé
Nettoyer les aires de travail et la cuisine (Tâches ménagères générales – plonge, poubelle, nettoyage, etc…)
Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l’Employeur.

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026