



Dixie Lee Rivière-du-Loup - Nicolas Morin
252 Boul Hôtel-de-Ville,
Rivière-du-Loup, Québec, G5R 1M4
T 418 894-6332
nicolasmorin@restaurantdixielee.com

Cuisinier(ère) - Temps partiel 10 à 20h/semaine

Sous l'autorité du gérant et de l'assistant-gérant, il contribue aux activités de la cuisine en vue d'offrir des mets de qualité et de répondre avec efficacité et rapidité aux besoins de la clientèle tout en respectant les recettes et les standards de qualité.

Principales tâches

- Effectue la mise en place de fournitures nécessaire au service.
- Effectue la coupe, la cuisson et le service du poulet frit.
- Élabore les pizzas selon les standards.
- Veille en tout temps à la propreté des aires communes : salle de bain, salle à manger, poste de caisse, cuisine, etc.
- Au besoin, participe aux tâches reliées aux autres postes de travail.
- Effectue le ménage de son poste et participe à la liste de ménage de fermeture.

Les avantages de travailler avec nous

- Salaire avec pourboire variant de 14\$ à 16\$/heure
- Formation complète offerte gratuitement
- Rabais employés 50%
- Vêtements gratuits
- Participation aux activités sociales gratuites = partys employés
- Des horaires conciliants école/travail, accommodement pour entraînement, compétition sportive ou congés familiaux
- Temps partiel à l'année, temps partiel ou plein l'été ; au choix
- Un salaire avantageux et des possibilités d'avancement

Postule dès maintenant

Vous devez envoyer votre CV à jour via e-mail à Nicolas Morin ou prendre rendez-vous avec celui-ci pour fixer une rencontre 418 894-6332. Les candidats retenus seront convoqués pour une première entrevue.

ENSEMBLE ALLONS PLUS LOIN !