



Offre d'emploi – Gestionnaire de cuisine

Les Capitales de Québec / La Cage

Lieu de l'emploi : 100, Cardinal Maurice Roy, Québec, G1K 8Z1

Site internet : <http://www.capitalesdequebec.com> et <https://www.cage.ca>

Tâches : Le ou la gestionnaire de cuisine devra :

- Préparer des aliments
- Concevoir les menus
- Réceptionner et effectuer les commandes
- Faire l'horaire Cuisine

Compétences recherchées :

- Leadership
- Entregent
- Être Capable de travailler sous pression
- Bonne connaissance culinaire

Atouts :

- Excellent service à la clientèle ;
- Formation MAPAQ et SIMDUT
- Formation Hygiène et Salubrité.

Salaire : 16\$ au 20\$ de l'heure / selon expérience

Durée du contrat : De mi-avril à la fin du mois de septembre 2017. (possibilité de transfert vers Cage)

Horaire : Selon le calendrier des Capitales de Québec

La saison 2017 est composée de 53 parties à domicile qui ont lieu principalement en soirée, exceptées les dimanches (début 13h). En septembre, il y a la possibilité d'ajouter six (6) parties à domicile au calendrier. Les heures seront travaillées tant de jour que de soir, et tant en semaine qu'en fin de semaine.

Date de fermeture : 31 mars 2017 (Entrevues et formation en avril)

Les candidats et candidates intéressés devront acheminer leur CV, lettre de présentation ou autre(s) réalisation(s) à l'adresse suivante : Mpetillion@lacage.ca