

Nombre de poste(s) à combler : 1

N° de l'offre : 7447083

Appellation d'emploi à l'interne (si différente) : chef saucier/chef saucière

**California Sandwiches Quebec Corp.**

## **Lieu de travail**

503-242 RUE YOUNG

MONTREAL (Québec)

H3C 0R7

## **Principales fonctions**

Tenir des dossiers sur le coût des aliments, la consommation et les ventes et tenir un inventaire, Analyser des coûts de fonctionnement et d'autres données, Commander des aliments et des fournitures de cuisine, Préparer et faire cuire des aliments pour des invités spéciaux ou lors d'occasions spéciales, Préparer et faire cuire des repas ou des aliments de spécialité, Former le personnel dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments, Préparer des plats destinés à des clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

## **Exigences et conditions de travail**

Niveau  
d'études : Secondaire

Années d'expérience reliées à l'emploi : 1 à 2 années d'expérience

Description des compétences : Créer de nouvelles recettes, Enseigner aux cuisiniers la préparation, la cuisson, le garnissage et la présentation d'aliments, Superviser les cuisiniers et les employés des cuisines, Préparer et faire cuire des repas ou des aliments de spécialité pour des événements comme des banquets

Langues demandées : Langues parlées : français  
langues écrites : français

Salaire offert : 22,00\$ - de l'heure

Nombre d'heures par semaine : 40,00

Statut d'emploi : Permanent

temps plein

jour, soir, fin de semaine

Date prévue d'entrée en fonction : 2020-10-01

## **Communication**

Nom de la personne à contacter : PAPA ANTHONY (PRÉSIDENT)

Moyen(s) de  
communication : courriel (courrier électronique) : californiasandwiches@gmail.com