



AFFICHAGE POSTE CUISINIER

N.B. Le masculin est utilisé afin de simplifier la lecture du document

Boucherie Spécialisée Côte à Côte est située en plein cœur de Cap-Aux-Meules, où la majorité des commerces s'y retrouvent. Notre entreprise jouit d'une grande notoriété et offre des produits frais de coupe de viande et charcuterie artisanale de qualité supérieure. Notre boutique offre un choix exceptionnel de produits fins importés et des mets cuisinés sur place.

Travailler chez Boucherie Spécialisée Côte à Côte s'est vous offrir l'opportunité d'être dans un milieu de travail chaleureux où vous aurez l'occasion de développer votre potentiel et d'acquérir de nouvelles connaissances. Nous sommes un employeur de marque et offrons à nos employés une rémunération globale des plus attrayante. Le service à la clientèle, la collaboration et l'entraide font partie de notre culture organisationnelle.

Cuisinier | Description du poste

Nous sommes à la recherche d'un cuisinier talentueux et passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à la Boucherie Spécialisée Côte à Côte. Si vous êtes passionné par la cuisine, créatif et aimez travailler avec des produits frais et de qualité, cette offre est pour vous.

Responsabilités

- Préparer les plats selon les recettes établies et les standards de qualité de l'entreprise;
- Assurer une présentation soignée des plats;
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Collaborer avec l'équipe en cuisine pour assurer une efficacité optimale;
- Participer à la création de nouveaux plats et à l'élaboration des menus.

Exigences

- Ponctualité et assiduité au travail
- Dynamisme et travail d'équipe
- Expérience préalable en tant que cuisinier dans un environnement professionnel (expérience en boucherie est un plus)
- Connaissance approfondie des techniques culinaires et des différentes méthodes de cuisson;
- Capacité à travailler sous pression et à respecter les délais;
- Excellentes compétences en organisation et en gestion du temps;
- Passion pour la cuisine et désir constant de se perfectionner;
- Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les autres membres du personnel.

Nous offrons

- Un environnement de travail dynamique et convivial
- Une formation approfondie sur nos produits et nos procédures
- Des opportunités d'avancement professionnel
- Des avantages sociaux compétitifs



**AFFICHAGE
POSTE CUISINIER**

Si vous êtes prêt(e) à faire partie d'une équipe passionnée par l'alimentation de haute gamme, veuillez soumettre votre candidature en incluant votre CV et une lettre de motivation à info@boucheriecoteacote.ca.

Nous remercions tous les candidats pour leur intérêt, mais seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.