



Descriptif du Poste

À la recherche d'un emploi dans le domaine de la restauration ?

La famille Gaïa est remplie de personnes énergiques, ouvertes et passionnées par l'alimentation. Une équipe de gens travaillants qui trouvent du plaisir à donner le meilleur d'eux-mêmes.

CUISINIÈR/E artiste

- Assiste le chef exécutif et sous-chef afin de rapidement répondre aux besoins des invités et de maintenir la qualité demandée pour la production culinaire dont l'art est de préparer et de faire cuire des aliments à partir de recettes et de menus : repas végétaliens, épicuriens, grand esthétisme pour des invités heureux.

ÇA TE RESSEMBLE, NOUS SOUHAITONS TE RENCONTRER.

- Energique et enthousiasme tu aimes travailler rapidement tout en ayant le souci du détail. Tu aimes le travail vite et bien fait ! Tu aimes les tâches et rythmes variés et rapides. Très autonome et créatif, tu feras tout pour supporter l'équipe de la cuisine et du service. Nous pouvons compter sur toi, d'être là à l'heure, de respecter les règles d'hygiènes et de sécurité. Un grand désir d'apprendre la cuisine de demain.

À quoi ressembleront tes responsabilités ?

PRODUCTION CUISINE

- Préparer rapidement les aliments : laver, couper et mesurer
- Exécuter les tâches nécessaires à la préparation des recettes
- Connaître les différentes techniques de coupe
- Faire la mise en place et dresser les assiettes
- Utiliser adéquatement les outils et les équipements de haute qualité
- Préparation de l'espace de travail

Descriptif du Poste

Expériences

- Une volonté, intérêt et capacité à apprendre dans un environnement dynamique.

Compétences et qualifications

- Aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, polyvalence, sens de l'organisation
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Sens du goût et de l'odorat développés, ainsi qu'une bonne vue

Certifications

- Formation en santé et sécurité au travail (en ligne) ARQ
- Formation obligatoire en santé et hygiène au travail (en ligne) ARQ

Pourquoi travailler chez Gaïa est l'emploi pour toi ?

- L'atmosphère est chaleureuse d'entraide
- L'équipe est soudée, dynamique et dévouée, tu ne t'ennuieras pas avec nous !
- Tu prendras place dans une entreprise dont l'une des missions est de favoriser la santé humaine.

Ça te donne le goût de travailler au restaurant Gaïa ? Tu as de l'expérience en restauration ?
Envoyez-nous votre candidature aujourd'hui !

Envoyez-nous votre candidature à admin@legaia.ca

840 rue Rue Shefford, Bromont,
QC, Canada J2L 1C3
Téléphone 450-534-2074