

OFFRE D'EMPLOI – CUISINIERS

Adresse et Lieu de travail: 210 Chemin Pardiac, New Richmond (Québec), G0C 2B0

Type de poste : Temps plein, permanent

Nombre de postes : 3

Salaire : 20\$/h

Horaire variable: Lundi au vendredi, 32 à 40h par semaine (5 jours de travail)

Langue de travail: Français (obligatoire)

Avantages sociaux offerts: Rabais employé applicable

Poste ouvert aux: Citoyens canadiens, Demandeurs d'asile ayant un permis de travail valide, résidents permanents, autochtones, nouveaux arrivants au Canada, jeunes vulnérables et travailleurs ayant permis de travail ouvert

Qui sommes-nous?

Hôtel Le Francis est un établissement 4 saisons, situé à New Richmond, confortable, calme et accueillant. Il possède un restaurant sur place, des salles de réunions, des sentiers pédestres, etc.

Vos principales responsabilités

Le candidat ou la candidate doit être en mesure de:

- Dresser des menus et déterminer les portions;
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- Superviser les aides de cuisine;
- Superviser les opérations de la cuisine;
- Nettoyer la cuisine et les aires de travail;
- Effectuer d'autres tâches connexes.

Profil recherché :

Le candidat ou la candidate doit:

- Être autonome, débrouillard, minutieux, ponctuel et responsable, en bonne forme physique, capable de travailler en équipe

Intéressé(e)?

Envoyez votre CV à plandry@hotelfrancis.qc.ca

Autre : Au moins 1 an d'expérience comme cuisinier

Date de début prévue: Dès que possible

Date d'affichage : 25 février 2026

Date de fin d'affichage : 25 juin 2026