



## SOUS-CHEF PRÉPARATION

Temps plein et/ou partiel

Quel sera ton quotidien ?

- § Collaborer étroitement au quotidien avec le chef cuisinier à la supervision de l'ensemble des activités de la cuisine;
- § Assurer l'approvisionnement de la ligne en contrôlant toutes les activités de préparation;
- § Partager notre passion de la restauration et de l'innovation culinaire;
- § Assurer la qualité, l'originalité et l'unicité des produits de L'Avenue;
- § Préparer, assembler et monter les plats en respectant les normes créatives et opérationnelles de L'Avenue;
- § Veiller, à tout moment, au maintien des règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.

De quoi as-tu besoin ?

- D'une certification MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire (gestionnaire d'établissements ou manipulateur), obligatoire;
- D'une expérience minimale de 3 ans en cuisine;
- D'une méthodologie et d'une organisation du travail renversante;
- D'une forme physique et d'une énergie insatiable;
- D'une agilité et d'une disposition à travailler en équipe et sous pression.

Ce que nous te promettons !

- Un ADN d'entreprise te permettant d'évoluer et de développer tes compétences;
- Une ambiance de travail gratifiante et emballante;
- Une équipe avec plus de 25 ans d'expérience en restauration;
- Une rémunération concurrentielle et à la hauteur de tes efforts;
- Un horaire flexible et de jour te permettant de concilier tes projets et ton emploi.

Envoie-nous ton cv dès maintenant : [rh@restolavenue.ca](mailto:rh@restolavenue.ca) !