



Serveur / Serveuse de restaurant (2 postes)

Résidence L'Oiseau Bleu

Aucune candidature reçue

Booster une publication

Clore l'offre d'emploi

Modifier l'offre d'emploi

Partager

Voir en tant que candidat

Détails du poste

- Temps plein
- Saint-Georges, Québec, Canada G5Y, G5Z, G6A
- Publiée le il y a 10 semaines

Descriptif du poste

Ce poste est sous la supervision du chef cuisinier.
 La personne recherchée devra:
 Accueillir les résidents en salle à manger ;
 Prendre le temps de saluer et de faire connaissance avec les nouveaux résidents; Prendre les commandes et transmettre les informations en cuisine ;
 Offrir un service personnalisé et courtois ;
 Partager votre sourire et le rendre contagieux!

Nous avons 1 poste pour les déjeuners et dîner et le 2e poste est pour les dîner et souper.

Contactez M. Emmanuel Guoin au 418-228-2200 poste 673 ou faites parvenir votre CV à [E-mail masqué]

Publiée sur

 Résidence L'Oiseau Bleu
 Votre Page · 2 147 abonnés

Gérer les offres d'emploi

- Voir vos offres d'emploi
- Créer une nouvelle offre d'emploi
- Dupliquer cette offre d'emploi



Préposé(e) à l'alimentation temps plein

Résidence L'Oiseau Bleu · Offre d'emploi active pendant encore 29 jours

Aucune candidature reçue

- Booster l'offre d'emploi
- Clore l'offre d'emploi
- Modifier l'offre d'emploi
- Partager
- Voir en tant que candidat

Détails du poste

- Temps plein
- 1020 175e Rue
- Publiée le il y a environ une minute

Descriptif du poste

Poste aux tâches diversifiées! Les journées se suivent, mais ne se ressemblent pas! et on aime ça! :) : coupe des fruits et légumes, installation du bar à salade, entretien des équipements, plonge, service en salle à manger, montage des assiettes avec les cuisiniers, etc.

HORAIRE : Horaire variable incluant une fin de semaine sur deux.

AUCUNE EXPÉRIENCE REQUISE :) Formations complètes à l'interne.

Venez travailler avec une équipe dynamique!

Contactez M. Emmanuel Gouin au 418-228-2288 poste 673 ou envoyez votre CV par courriel à [E-mail masqué]

Publiée sur

 Résidence L'Oiseau Bleu
Votre Page · 2 147 abonnés

Gérer les offres d'emploi

- Voir vos offres d'emploi
- Créer une nouvelle offre d'emploi
- Dupliquer cette offre d'emploi



CUISINIER(ÈRE) POUR LES DÉJEUNER, À TEMPS PLEIN

Résidence L'Oiseau Bleu · Offre d'emploi active pendant encore 29 jours

Aucune candidature reçue

- Booster l'offre d'emploi
- Clore l'offre d'emploi
- Modifier l'offre d'emploi
- Partager
- Voir en tant que candidat(e)

Détails du poste

- Temps plein
- 1020 175e Rue
- Publiée le il y a 12 minutes

Descriptif du poste

Cuisinier(ère) à temps plein

Description :

Poste aux tâches diversifiées! Le cuisinier voit à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et au calcul des portions des aliments. Il prépare et cuit des aliments tels que soupes, viandes, légumes et desserts. Il s'assure de l'utilisation optimale des denrées, reçoit, vérifie et range la marchandise. Il collabore à l'élaboration des menus avec le chef cuisinier. Le cuisinier doit aussi entretenir son équipement et son espace de travail et participer au nettoyage de la cuisine.

HORAIRE : Poste au déjeuner de 5h30 à 14h, temps plein 40 hrs/sem. Inclus 1 fds/2.

EXPÉRIENCE REQUISE : 1 à 2 ans dans le domaine de la cuisine, soit en restauration ou en cuisine industrielle.

FORMATION REQUISE : DEP en cuisine minimum, formation hygiène et salubrité et toutes autres formations pertinentes.

Contactez M. Emmanuel Gouin au 418-228-2200 poste 673 ou envoyez votre CV par courriel à [E-mail masqué]

Publiée sur



Résidence L'Oiseau Bleu
Votre Page · 2 147 abonnés

Gérer les offres d'emploi

- Voir vos offres d'emploi
- Créer une nouvelle offre d'emploi
- Dupliquer cette offre d'emploi

1020 175e Rue

Itinéraire