



**Chez Muffy**, Restaurant situé en plein cœur du Vieux-Québec, où la cuisine est intemporelle, familiale et contemporaine, inspiré par le thème *de la ferme à la fourchette*, est à la recherche de :

## **UN(E) CUISINIER/CUISINIÈRE PETITS DÉJEUNERS**

*Poste permanent à temps plein, horaire de jour*  
*Date d'entrée en fonction : **Le plus rapidement possible***

### **Description :**

Sous l'autorité hiérarchique du Sous-chef, le ou la titulaire du poste est responsable du service du petit déjeuner et s'implique dans la préparation des plats en vue d'offrir un service gastronomique à la hauteur des standards de l'établissement.

### **Principales tâches :**

- Faire la mise en place et le service du petit déjeuner ;
- Gère les stocks nécessaires au bon déroulement du service ;
- Dresse les assiettes, s'assure de la qualité des produits et voit à ce qu'ils rencontrent tous les standards ;
- Coordonne avec les Sous-chefs les événements banquets ;
- Supervise et contrôle le travail des commis ;
- Toutes autres tâches connexes.

### **Exigences :**

- Expérience obligatoire d'un minimum de 2 ans en cuisine (gastronomique un atout) ;
- Être titulaire d'un D.E.P. en cuisine d'établissement ou l'équivalent ;
- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, ponctualité, sens de l'initiative et de l'organisation) ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression.

*Ce poste vous intéresse ou pourrait intéresser quelqu'un de votre entourage ?*

### **VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.**

par courriel au [emploi@saint-antoine.com](mailto:emploi@saint-antoine.com) en précisant le titre du poste ou via la section carrières de notre site web.

*Au plaisir de vous connaître !*

*N.B. Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus.*

