



**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 :

### **CUISINIERS/CUISINIÈRES**

*Postes à temps plein et temps partiel, de jour et de soir  
Date d'entrée en fonction : Le plus rapidement possible*

#### **Description du poste :**

Sous l'autorité hiérarchique du Sous-chef et du Chef exécutif, le ou la titulaire du poste est responsable d'assister les Chefs de partie dans la préparation des repas en vue d'offrir un service gastronomique à la clientèle de notre établissement.

#### **Tâches et responsabilités :**

- Exécute des préparations de base pour certains plats ;
- Lave, pèle et coupe les fruits et les légumes, nettoie, coupe et hache les viandes et les poissons ;
- Prépare les postes de travail, pèse et prépare les ingrédients ;
- Surveille la cuisson des plats ;
- Aide à préparer les repas et à monter les assiettes ;
- S'assure de la propreté de son poste de travail ;
- Maintien toutes les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Toutes autres tâches connexes.

#### **Exigences et scolarité :**

- Expérience minimale d'un à deux ans en cuisine, gastronomique un atout ;
- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou l'équivalent.

#### **Compétences requises:**

- Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, ponctualité, sens de l'initiative et de l'organisation) ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail.

*Ce poste vous intéresse ?*

### **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 notre site web, section carrières.

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.*

