



**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 :

## **STAGIAIRES EN CUISINE**

Stages à temps plein

Horaires variables (jours et soirs)

### **Description du poste :**

Sous l'autorité hiérarchique du Sous-chef, le ou la stagiaire est responsable d'assister les Chefs de partie dans la préparation des repas en exécutant des tâches en vue d'accélérer la préparation des mets et ainsi offrir un service gastronomique à la clientèle de l'établissement.

### **Tâches et responsabilités :**

- Exécute des préparations de base pour certains plats ;
- 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 ;
- Nettoie les postes de travail, les équipements et les lieux d'entreposage des aliments ;
- Transporte les aliments et fait la rotation de la marchandise ;
- 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 :**

- Minimum d'un an d'expérience en cuisine (gastronomique un atout) ;
- Être en voie d'obtenir 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 bonne tolérance au travail sous pression ;
- Bonne endurance physique, ardeur au travail ;
- Capable de travailler de longues heures debout, dans des conditions de chaleur.

*Cette opportunité 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 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.*

