

À la Souche Limoilou, ça fait 10 ans qu' on offre un espace de dégustation chaleureux et festif en plein cœur de la ville. Comme nos plats qui s'accordent toujours avec nos bières, nous aimerions trouver un(e) cuisinier(ère) qui s'accorde avec notre équipe. C'est ta chance de rejoindre la Souche comme **cuisinier(ère)** !

Tes principales tâches seraient:

- Préparer les aliments selon les normes
- Effectuer les étapes d'ouverture et de fermeture de la cuisine
- Faire la mise en place de la cuisine et de son poste de travail
- Sortir les plats

Qualifications requises:

- Expérience pertinente en restauration
- Formation en cuisine, un atout
- Rapidité d'exécution pour les services de jour et/ou de soir
- Capacité à travailler sous pression par moment
- Travailler en équipe
- Ponctualité

Tes conditions de travail:

- Emploi à temps plein
- Partage des pourboires
- Uniforme de travail aux couleurs de la Souche fourni
- Rabais employé sur la nourriture, sur la bière et sur la marchandise en boutique
- Possibilité de cotiser pour un REER collectif
- Accès au Empire 47

Envoie rapidement ton CV à [rh@lasouche.ca](mailto:rh@lasouche.ca) !

