Cuisinier/Cuisinière (CNP 63200)

Mikes Lévis

Job ID
50151

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.newcomersjobs.com/jobs/50151

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
110, Route Président Kennedy, Lévis, QC | Quebec	13-05-2026	09-11-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 18.00	1 to less than 7 months	College, CEGEP or other non-university or diploma from a program of 3 months to less than 1 year

Job Details

Horaire de travail : 35h/semaine
Heures supplémentaires possibles
Durée de l'emploi : 12 mois
Prime offerte : repas gratuits

Diplôme requis : Diplôme d'Études Professionnelles en cuisine (ou expérience équivalente)
Expérience professionnelle : 1 mois à moins de 7 mois d'expérience
Vacances et congés annuels : 4%
Langue(s) requise(s) : français ou anglais

Job Description

Le cuisinier produit les mets servis dans l'établissement en respectant les critères de qualité, les recettes de la chaîne de restaurants, sans nécessairement avoir à faire preuve de créativité. De façon générale, les principales tâches du cuisinier peuvent se résumer comme suit :

- Planifier son travail, analyser et prioriser le travail à effectuer ;
- Réaliser une recette selon les standards établis des restaurants Mikes ;
- Effectuer la mise en place, dresser les plats ;
- Contrôler la qualité des plats préparés ;
- Préparer les aliments selon les normes établies ;
- Maintenir une constance dans la qualité des préparations quant au goût, à l'apparence et au degré de cuisson ;
- Organiser efficacement son aire de travail ;
- Respecter le temps d'exécution fixé ;
- Assurer la conservation des aliments ;
- Déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les entrepôts et autres endroits réservés au rangement ;
- Déterminer la méthode de conservation ;

• Entreposer les produits et préparations selon la durée probable de conservation ;
• Préparer les aliments en vue de leur conservation ;
• Contrôler la conservation des aliments, respecter la rotation des stocks ;
• Maintenir le poste de travail en ordre et les équipements en bonne condition ;
• Respecter le mode d'emploi de l'équipement ;
• Assurer l’entretien des outils et des équipements et respecter les tâches d'entretien du restaurant ;
• Nettoyer et assurer la propreté constante de son poste de travail ;
• Contribuer aux tâches ménagères dans la cuisine ;
• Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité ;
• Appliquer les règles de sécurité ;
• Appliquer le système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) ;
• Respecter les mesures sanitaires du MAPAQ (Ministère agriculture, pêche et alimentation du Québec).

Aptitudes ou qualités personnelles :
• Démontrer des connaissances culinaires de base;
• Savoir manipuler de la pâte à pizza est un aout;
• Rapidité d’exécution, tolérance au stress, capacité à travailler sous pression (volume);
• Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches), et grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé;
• Polyvalence (capacité à effectuer des tâches diversifiées d’un département à l’autre, variété de menus);
• Être vaillant, travaillant;
• Aptitudes pour le travail d’équipe, autonomie;
• Attitude positive et constructive, avoir du plaisir au travail;
• Posséder une connaissance et l’expérience pratique de l’application des principes de base en santé et sécurité, du système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), de même qu’en hygiène et salubrité;
• Posséder une connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation.

Contact:

cvcandidatures2@dotemtex.ca

Address: 110 Rte du Président-Kennedy, Lévis, QC G6V 6C9

Phone: (418) 835-3449

Downloaded from newcomersjobs.com on 02-11-2026