



Cuisinier(ère)

Sommaire du poste

Référence du poste : A&W.Cuisinier

Nombre de poste(s) à combler : 05

Salaire : 12.50 \$ à 13.50 \$ / heure selon expérience

Horaire de travail : Flexible (temps plein / temps partiel)

Quart de travail : Jour, Soir, Nuit

Présentation

Avec plus de 850 restaurants à travers le pays, A&W est la deuxième plus importante chaîne de restaurants à hamburgers au Canada et celle qui connaît la plus forte croissance. Nous sommes fières de servir de délicieux burgers, des rondelles d'oignon faites à la main et des bocks givrés de notre fameuse Root Beer A&W® depuis 1956.

En 2013, A&W s'est donné comme mission d'offrir à ses invités des ingrédients simples et savoureux, produits avec soin. Nous croyons que notre dévouement aux ingrédients de première qualité se goûte dans tout ce que nous servons. Nous sommes la première chaîne de restaurants à hamburgers nationale à offrir du bœuf élevé sans ajout d'hormones ou de stéroïdes, ainsi que du poulet et du porc élevés sans antibiotiques.

Notre engagement envers la durabilité ne s'arrête pas à nos ingrédients. Nous avons aussi axé nos efforts sur la réduction de notre empreinte environnementale et cherchons constamment à réduire le montant de déchets que nous produisons. Nous croyons que, ensemble, ces petits gestes réussiront à changer le visage du restaurant à service rapide. En vous joignant à l'équipe A&W, vous ferez partie de cette transformation.

Notre équipe:

Notre Famille opère présentement 9 restaurants situés dans différentes régions de l'Estrie, Centre du Québec et Montérégie. Notre mission est de créer une excellente expérience pour nos invités. Mais celle-ci ne peut être réalisée sans que l'expérience de nos employés soit tout aussi exceptionnel.

Tu es personnes allumées et énergiques, tu aimes les gens et la restauration et tu as le goût de nous aider à ré-inventer le restaurant à service rapide. Viens te joindre à une équipe gagnante pour qui le climat de travail est une priorité.

Description

A Titre de **Cuisinier(ère)**, sous la responsabilité du chef de quart, tes principales responsabilités seront d'effectuer la mise en place de ta station en début et fin de quart, préparer les commandes avec empressement, enthousiasme et excellence. Tu devras aussi tenir ton aire de travail propre et sécuritaire.





Exigences

| Niveau d'études | Années d'expérience | Langues écrites | Langues parlées |
|-----------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Secondaire | 0 – 1 an | Fr : Intermédiaire | Fr : Intermédiaire |

Ce que nous offrons

Un horaire flexible selon tes besoins et tes réalités. Possibilité de temps plein, temps partiel, jour, soir et nuit.

Un salaire compétitif avec un potentiel de croissance selon tes compétences et intérêts. Nous sommes là pour t'aider à grandir avec nous!

Une ambiance de travail positives et respectueuses.

Formation donnée sur place et très bien encadrée et structurée et axé sur ton amélioration.

Rabais sur tes repas pendant tes périodes de travail.

Dès prime de fermeture et de nuit.

Défi et Concours stimulant avec des prix intéressants.

Activités sociales annuelle.

De belle possibilité d'avancement et de perfectionnement professionnel et personnel.

Une équipe de directions et des patrons généreux et respectueux.

Pour postuler

Veuillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@sded.ca

Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :

Référence du poste : A&W.Cuisinier

