



Gio's, c'est une cuisine Italienne conviviale et gourmande dont la réputation est établie depuis plusieurs années dans les Laurentides. Gio's, c'est aussi des plats préparés avec amour et un heureux mélange de tradition et d'originalité servis dans une ambiance à la fois festive et décontractée. Gio's, c'est avant tout une équipe de passionnés de la gastronomie, de la restauration et de l'expérience client dont vous pourriez faire partie dès maintenant!

## **Cuisinier/Cuisinière**

Relevant du(de la) chef, le cuisinier(ère) est amené(e) à préparer les aliments de base, planifier la mise en place et à seconder le(la) chef pendant les périodes de pointe.

Principales tâches :

- Effectuer la mise en place;
- Préparer et transformer les aliments en prévision des services;
- Assister le(la) chef et les autres cuisiniers dans la préparation des assiettes;
- Monter les assiettes selon les standards établis;
- Assurer le maintien de la qualité des produits et des plats;
- Appliquer et respecter les règlements sur l'hygiène, la salubrité et la sécurité.

Exigences :

- 1 à 2 années d'expérience en cuisine;
- Connaitre et maîtriser les bases et les techniques en cuisine;
- Gérer le stress dans les périodes de pointe;
- Avoir un souci du détail et faire preuve de rigueur;
- Être organisé(e), rapide, efficace et avoir un bon esprit d'équipe;
- Être en mesure de travailler debout durant de longues périodes.

Horaire, salaire et avantages :

- Temps plein/temps partiel;
- Jour/soir/fin de semaine;
- Salaire selon l'expérience;
- Possibilités d'avancement;
- Ambiance de travail agréable;
- Rabais sur certains items et repas inclus pendant les quarts de travail.

**Pour postuler :**

Envoyez votre C.V. au [restogios@hotmail.com](mailto:restogios@hotmail.com) ou appelez au 819-774-8568 (demander Gabrielle)