LE GRENIER

BISTRO DE LA FERME À LA TABLE

Une cuisine ouverte offrira environ 30 places assises dans une ambiance décontracté.
Une collaboration avec la micro-brasserie Le Caveau, nous permet le service dans leur locaux.
Le menu de type bistro, sera composé d'aliments responsables, fièrement cultivé par nos producteurs locaux.

Responsabilités générales

-Le sous-chef à pour principal tâche d'assurer la coordination des opérations de la cuisine en l'absence du chef.

-Il devra collaboré avec le chef, à la création des menus spéciaux et hebdomadaires basés sur les produits disponible au marché local et à la ferme.

-Il devra s'assurer que la nourriture servie aux clients rencontre les standards élevés de qualité.

Exigences :

- Autonome, dynamique avec un grand sens de l'initiative

- 2 ans minimum d'expérience en cuisine et en restauration;

- Détenir un diplôme en cuisine; un atout

- Fait preuve de créativité et d'innovation dans la création de menu;

- Connaissance ou intérêt des bières de microbrasserie québécoises; un atout

- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution; I est important de bien gérer la pression

- Bonne forme physique;

Nous offrons un milieu de travail stimulant où les avantages sont nombreux :

- Rabais employer compétitif

- Une partie du pourboire répartit en cuisine

- Possibilités d'avancement pour la saison 2021