

# Offre d'emploi - Cuisinier/Cuisinière



CAFÉ BISTRO

Mio, c'est votre voisin préféré.

Celui qui vous accueille dès le matin avec un bon café, qui vous prépare un dîner réconfortant, et qui dresse, le soir venu, une petite table qui vous donne envie de prendre un 5 à tard. Et quand la journée presse? Il vous emballe un peu de bonheur à emporter.

Mio est à la recherche de Cuisiniers/Cuisinières pour former sa brigade de cuisine café et bistro.

**Entrée en fonction :** Mai 2026

## **Prérequis :**

- Expérience de minimum 2 ans en cuisine
- Diplôme pertinent un atout

## **Salaire et autre rémunération**

Le salaire de départ est de 20\$/h, **et peut être révisé à la hausse selon l'expérience et la formation des candidats.** Le pourboire est également partagé avec l'équipe de cuisine. Nous fournissons l'uniforme et nous offrons un repas gratuit par jour de travail.

## **Horaire de travail :**

Chez Mio, est un café de jour et un bistro de soir, selon l'horaire suivant :

### **Café :**

Lundi au dimanche de 8h à 16h

### **Bistro :**

Mercredi au dimanche de 17h à 22h

Nous recherchons des cuisiniers/cuisinières à temps plein et à temps partiel sur différents quarts de travail pour couvrir la mise en place et le service du café et du bistro.

## **Description de tâches et apprentissages :**

- Contribuer au développement d'un restaurant fraîchement créé, au cœur d'une municipalité en effervescence et d'un site touristique reconnu;
- Travailler dans une ambiance enrichissante et flexible, avec une équipe dynamique qui laisse place à la créativité de chacun;
- Travailler sur la ligne de service avec divers équipements de cuisine (friteuse, cuisinière, plaque à cuisson, four à pizza, four rational) et livrer rapidement aux clients des assiettes avec une présentation soignée;
- Effectuer une production, ainsi qu'une mise en place rapide de qualité;
- S'assurer de la propreté de la cuisine ainsi que du respect des normes de l'hygiène et de la salubrité des aliments, et effectuer toutes les tâches d'ouverture et de fermeture de la cuisine;
- Réception des commandes, s'assurer du roulement des stocks ainsi que de la gestion de l'inventaire.

**Pour postuler : [info@chezmio.com](mailto:info@chezmio.com)**