

# RESTO DE LA PLAGE

ÎLE D'ORLÉANS DEPUIS 1935



## Offre d'emploi - Cuisinier/Cuisinière

Le Resto de la plage est situé à l'Île d'Orléans, dans le village de Saint-Jean, directement en bordure du fleuve Saint-Laurent. Avec une capacité de près de 200 places (terrasses et salle à manger) et un achalandage pouvant atteindre 500 à 600 clients par jour en haute saison, nous sommes une destination incontournable de la région. Notre cuisine de type bistro met de l'avant les produits locaux de l'Île d'Orléans, dans une approche de cuisine de saison, généreuse et conviviale, inspirée d'une ambiance décontractée et vacancière de la Côte Est américaine.

Nous sommes à la recherche de cuisiniers/cuisinières efficaces, rigoureux(ses) et passionné(e)s, qui aiment les environnements dynamiques et le travail en équipe. Tu es au cœur de l'opération : tu contribues directement à la qualité, la rapidité et la constance de notre cuisine.

### Conditions :

- Entrée en fonction : juin 2026
- Période : saison estivale (juin à octobre)
- Poste : temps plein et/ou temps partiel
- Temps plein : jusqu'à ±40h/semaine, Horaire variable incluant jours, soirs et fins de semaine

### Salaire et rémunération :

- Salaire de départ : 20 \$/h (selon expérience)
- Partage des pourboires avec l'équipe de cuisine (pourcentage des ventes des serveurs)
- Rémunération globale compétitive en lien avec le volume élevé

### Autres avantages :

- Équipe dynamique et expérimentée
- Repas gratuit à chaque quart de travail
- Consommation offerte en fin de service
- Environnement de travail unique en bordure du fleuve
- Nos valeurs : Le respect, la créativité et le plaisir

### Prérequis et atouts :

- Minimum 2 ans d'expérience en cuisine (idéalement en haut volume)
- Bonne capacité à travailler sous pression
- Sens de l'organisation et rigueur
- Esprit d'équipe
- Diplôme en cuisine un atout
- Expérience sur différents postes (ligne de service et mise en place)
- Intérêt pour les produits locaux et la cuisine de saison

## **Description de tâches et responsabilités :**

### ➤ **Production et service**

- Travailler sur la ligne de service (plaque, friture, four, etc.)
- Préparer et assembler les plats selon les standards établis
- Assurer rapidité, constance et qualité des assiettes
- Maintenir une présentation soignée malgré le volume

### ➤ **Mise en place et préparation**

- Effectuer la mise en place quotidienne
- Participer à la production en grande quantité
- Préparer les ingrédients et composantes des plats
- Assurer une organisation efficace du poste de travail

### ➤ **Gestion du volume**

- Travailler dans un environnement à très haut volume (jusqu'à 500-600 clients/jour)
- Maintenir efficacité et précision en période de pointe
- Gérer son poste de façon autonome tout en restant synchronisé avec l'équipe

### ➤ **Hygiène et organisation**

- Maintenir la propreté du poste de travail et de la cuisine
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité
- Effectuer les tâches d'ouverture et de fermeture

### ➤ **Inventaire et réception**

- Participer à la réception des marchandises
- Assurer le respect de la rotation des stocks
- Contribuer à la gestion des inventaires

### ➤ **Travail d'équipe**

- Collaborer étroitement avec l'ensemble de la brigade
- Maintenir une communication claire et efficace
- Contribuer à une ambiance de travail positive

**POUR POSTULER :**

**Nous faire parvenir votre candidature avec CV au  
[info@restodelaplage.com](mailto:info@restodelaplage.com)**