DOMAINE CHÂTEAU-BROMONT

Sous-chef(e) de cuisine

90, rue Stanstead, Bromont (Québec), Canada

Rémunération	63 000 à 68 000 $ par année, selon l’expérience
Horaire	32 à 40 h par semaine • Temps plein
Quarts	Jour, soir et fin de semaine
Postes	1 à pourvoir dès que possible • Permanent

Le poste

Coordonner le travail de la brigade, de la préparation des menus au service. Accompagner les cuisiniers, surveiller la qualité des plats et planifier les achats en fonction des stocks et du budget.

Profil recherché

Certificat ou diplôme en cuisine. De trois à cinq ans en gestion de cuisine. La certification du MAPAQ en hygiène et salubrité est un atout.

Avantages annoncés

Assurance dentaire, assurance voyage, cafétéria.

Langues : FR

Postuler sur le site du Domaine **Consulter la fiche détaillée**

Publication Jobillico du 22 octobre 2026 • Fiche préparée le 17 novembre 2026