

<b>Programme EMRTM concerné</b>
Cuisine - DEP 5311
<b>Emploi proposé</b>
cuisinier
<b>Date d'affichage</b>
08/15/2019
<b>Se termine le</b>
12/15/2019
<b>Employeur</b>
L'Assommoir
<b>Adresse</b>
211 Notre-Dame oues Montreal, Québec h2y1t4 Canada <a href="#">Map It</a>
<b>Type d'emploi (Temporaire, temps plein ou partiel, permanent etc.)</b>
Temps plein ou partiel
<b>Entrée en fonction</b>
08/15/2019
<b>Heure / semaine</b>
35
<b>Horaire de travail - De</b>
14:00
<b>Horaire de travail - À</b>
23:00
<b>Journées de travail</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soir</li> <li>• Horaire variable</li> </ul>
<b>Fonction (s)</b>
cuisinier
<b>Salaire ( \$/heure)</b>
15
<b>Compétences exigées</b>
toute compétence reliée à la cuisine sera considérée

**Qualités**

honnête, ponctuel, propre

**Langues**

français

**Contact**

Jean-François Paquin

**Téléphone**

(514) 434-0088

**Courriel**

[info@assommoir.com](mailto:info@assommoir.com)

**Site web**

[www.assommoir.com](http://www.assommoir.com)

**Remarques**

L'Assommoir est un restaurant ouvert depuis bientôt 15 ans. C'est une excellente école pour ceux qui veulent faire de la cuisine de restauration un métier. Nous avons embauché un nouveau Chef et avons reçu d'excellents commentaires de nos clients dernièrement. L'ambiance et les conditions de travail sont excellentes.