

530912 - cuisinier/cuisinière

Employeur

Resto-Pub Belles & Bum

Site web

www.bellesetbum.com

Adresse du lieu de travail

623 Boulevard De Comporté, La
Malbaie, Québec, Canada, G5A1T1

Appellation d'emploi

cuisinier/cuisinière

Nombre de postes

1

Personne à contacter

Julie et Érick Tremblay
Téléphone: (418) 665-7977, Courriel:
emploi@bellesetbum.com

Description de l'entreprise

Chef(fe) cuisinier(ère) recherché(e)!

Passionné(e) par la cuisine authentique et le travail des produits locaux? Vous voulez rejoindre une équipe solidaire où vous pourrez faire preuve d'autonomie et de créativité? Votre place est parmi nous!

Qui sommes-nous?

Fondé en 2016, notre pub gastronomique Belles & Bum est situé à La Malbaie, dans la magnifique région de Charlevoix. Nous sommes fiers de pouvoir accueillir de 70 places (+ 50 places terrasse) et d'avoir développé une offre de service diversifiée comprenant la livraison, les plats pour emporter et un service de traiteur avec camion de cuisine de rue.

Au-delà du pub, le Belles & Bum c'est aussi et surtout une famille qui œuvre quotidiennement autour de nos valeurs que sont l'innovation, l'authenticité, le travail d'équipe et l'excellence. Nous avons à cœur de faire découvrir notre patrimoine culinaire et de mettre en avant les merveilleux produits de notre terroir tout en faisant preuve d'originalité et de générosité.

Description de l'offre d'emploi

Quel sera votre rôle?

En tant que Cuisinier(ère) vous travaillerez sous la supervision de la cheffe et/ou des propriétaires du restaurant.

À ce titre, vos missions consisteront à :

- Recevoir et entreposer les aliments;
- Peser et préparer les ingrédients pour l'élaboration des recettes de la carte;
- Laver, peler et couper les fruits et les légumes;
- Surveiller la cuisson des plats;
- Monter les assiettes selon les normes;
- Assurer la conservation et la rotation des aliments;
- Nettoyer les postes de travail et les accessoires;
- Assurer l'entretien et le bon fonctionnement des appareils en cuisine;
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité;
- Collaborer ou effectuer des tâches d'aide de cuisine;
- Contribuer à garder un environnement de travail sécuritaire;
- Faire de la plonge au besoin.

Ce poste est pour vous si vous :

- Avez une bonne attitude et un comportement professionnel;
- Êtes fiable, autonome et responsable;
- Désirez mettre en valeur les produits du terroir de Charlevoix;
- Êtes tolérant(e) au stress;
- Avez une bonne dextérité manuel;
- Êtes en bonne forme physique et faites preuve d'endurance;
- Avez une compréhension du Français (niveau moyen);
- Êtes légalement autorisé(e) à travailler au Québec;
- Cumulez plus de deux ans d'expérience dans une cuisine.

Notre promesse employeur :

- Salaire à partir de 20\$/heure;
- 30h à 35h/semaine;
- Bonne ambiance de travail;
- Conciliation famille/travail;
- Reconnaissance;
- Party de Noël et événements sociaux.

Si notre mission et nos valeurs vous rejoignent et que vous pensez être l'élément manquant à notre belle équipe, envoyez-nous votre candidature! Nous avons hâte de vous connaître!

Langues

- Français parlé et écrit - Moyen

Formations

- Attestation de spécialisation professionnelle (ASP), Alimentation et tourisme - Cuisine

Expérience

2 à 3 ans

Compétences

- Capacité à travailler sous pression
- Sens de l'initiative
- Assiduité et ponctualité

Travailleuses et travailleurs expérimentés

Cette offre d'emploi provient d'un employeur disposé à embaucher des travailleurs expérimentés. Pour plus d'information : [Travailleurs expérimentés sur le marché du travail | Gouvernement du Québec \(quebec.ca\)](#)

Nombre d'heures 35 heures	Type d'offre Régulier	Date de début d'emploi 18 mai 2026	Durée d'emploi Permanent
Type d'emploi Temps plein	Horaire Jour, Soir	Disponibilités Semaine, Fin de semaine	
Salaire minimal 20,00\$		Base salariale Horaire	

Publiée depuis le

1 mai 2026