



Le français suivra

Line Cook, Les Fougères

Job Type: Hourly, full-time, typically 2PM to CLOSE (11pm); approximately 40 hours per week

Start Date: June 15.

About Us

Les Fougères in beautiful Chelsea, Québec has won multiple awards since opening in 1993 for its dedication to culinary excellence and farm-to-table fine dining using regional and seasonal flavours.

The Role

We are looking to add a full-time line cooks due to increasing demand for capacity. This is an excellent opportunity for someone early in their culinary career who is eager to learn, grow, and contribute in a fast-paced environment.

Key Responsibilities

- Assist in food preparation and execution
- Maintain high standards of food quality, presentation, and consistency
- Ensure cleanliness and compliance with food safety standards

What We're Looking For

- Culinary training or equivalent kitchen experience
- Strong work ethic and willingness to learn
- Team-oriented mindset with good communication skills
- Have your own transportation

Please forward your intent letter and resume to info@fougères.com or feel free to stop in to meet us.

Cuisinier(ère) de ligne, Les Fougères

Type de poste: Taux horaire, temps plein, généralement de 14 h à la fermeture (23 h) ; environ 40 heures par semaine

Date de début: 15 juin.

À propos de nous

Situé dans la magnifique ville de Chelsea, au Québec, le restaurant Les Fougères a remporté de nombreux prix depuis son ouverture en 1993 pour son engagement en faveur de l'excellence culinaire et de la gastronomie « de la ferme à la table », mettant en valeur les saveurs régionales et saisonnières.

Le poste

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) de ligne à temps plein pour répondre à une demande croissante. Il s'agit d'une excellente opportunité pour une personne en début de carrière culinaire, désireuse d'apprendre, d'évoluer et de s'investir dans un environnement dynamique.

Responsabilités principales

- Participer à la préparation et à la réalisation des plats
- Maintenir des normes élevées en matière de qualité, de présentation et d'uniformité des plats
- Garder la propreté en respect des normes de sécurité alimentaire

Ce que nous recherchons

- Formation culinaire ou expérience équivalente en cuisine
- Solide éthique de travail et volonté d'apprendre
- Esprit d'équipe et bonnes compétences en communication
- Disposer de son propre moyen de transport

Veuillez envoyer votre lettre de motivation et votre CV à info@fougeres.com ou n'hésitez pas à passer nous rencontrer.