English below

Offre d'emploi – Cuisinier(ère)

(Restaurant Chicken Chef – Lorette, MB)

Offre d'emploi – Cuisinier(ère) à la chaîne (Line Cook)

Lieu : Chicken Chef – Lorette, Manitoba

Type de poste : Temps partiel / Temps plein (à discuter)

Horaire : Jour, soir et fins de semaine

Date de début : Dès que possible

À propos de nous :

Depuis 1978, Chicken Chef est reconnu pour son poulet frit sous pression, ses pizzas à pâte fraîche et son ambiance chaleureuse. En tant que restaurant familial en pleine croissance dans l'Ouest canadien, nous sommes fiers de servir notre communauté avec des plats de qualité et un service attentionné.

Description du poste :

Nous recherchons actuellement un(e) cuisinier(ère) à la chaîne motivé(e) pour rejoindre notre équipe dynamique à Lorette. Le ou la candidat(e) idéal(e) est organisé(e), aime travailler en équipe, et possède une bonne capacité à gérer la pression pendant les heures de pointe.

Responsabilités :

- Préparer et cuire les plats selon les recettes et les standards de Chicken Chef
- Assurer la qualité, la présentation et la constance des plats servis
- Maintenir la propreté et l'organisation de la cuisine
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Travailler efficacement avec l'équipe de cuisine et de service
- Gérer son poste de travail efficacement, même en période occupée

Exigences :

- Expérience préalable en cuisine (un atout, mais pas obligatoire)
- Bonne gestion du stress et rapidité d'exécution
- Capacité à suivre des instructions et à apprendre rapidement
- Ponctualité, fiabilité et souci du détail
- Attitude professionnelle et esprit d'équipe

Ce que nous offrons :

- Environnement de travail positif et collaboratif
- Repas à prix réduit pour les employés
- Salaire compétitif
- Horaires flexibles
- Opportunités de développement et d'avancement

Comment postuler :

Envoyez votre CV à byala@cdem.com au plus tard le 09 mai 2025 à 12h.

Job Posting – Line Cook

(Restaurant Chicken Chef – Lorette, MB)

Location: Chicken Chef – Lorette, Manitoba

Position Type: Part-time / Full-time (to be discussed)

Schedule: Day, evening, and weekend shifts

Start Date: As soon as possible

About Us:

Founded in 1978, Chicken Chef is one of the fastest-growing family restaurant chains in Western Canada. Known for our pressure-fried chicken, fresh-dough pizzas, and warm community spirit, we are proud to serve our customers with delicious food and friendly service.

Job Description:

We are currently looking for a motivated Line Cook to join our dynamic team in Lorette. The ideal candidate is organized, works well in a fast-paced environment, and has a passion for food and teamwork.

Responsibilities:

- Prepare and cook menu items according to Chicken Chef standards
- Ensure quality, consistency, and proper presentation of dishes
- Maintain cleanliness and organization in the kitchen
- Follow all food safety and hygiene procedures
- Work efficiently with kitchen and front-of-house staff

- Handle rush periods and manage your workstation effectively

Requirements:

- Previous kitchen experience (an asset but not required)
- Ability to work well under pressure
- Quick learner with attention to detail
- Punctual, dependable, and professional attitude
- Team player with good communication skills

What We Offer:

- Friendly and supportive work environment
- Staff meal discounts
- Competitive hourly wage
- Flexible scheduling
- Opportunities for growth and advancement

How to Apply:

Send your resume to byala@cdem.com no later than May 9, 2025, at 12:00 PM.