

Description de l'entreprise

Notre mission

Produits frais et savoureux, axés sur la santé et offerts à bon prix. Plats cuisinés d'aliments de première qualité, dans le respect total de règles d'hygiène et de salubrité. Encouragement de producteurs québécois et utilisation de produits écologiques font également partie de la mission de Resto Capucine inc.

Ce que nous offrons – emplois à temps complet et à temps partiel



Achalandage prévu de 6000 visiteurs par semaine!



Ambiance urbaine et dynamique, espaces modernes et concept novateur



Salaires au dessus des normes minimales et horaires flexibles



Clientèle : étudiants et professionnels, athlètes et visiteurs de joutes sportives

Ce que nous cherchons

Resto Capucine est à la recherche d'employés intéressés et dynamiques, disponibles à temps complet ou à temps partiel, pour toute la saison automne/hiver, de jour ou de soir, qui répondront aux critères des offres d'emploi pour les postes suivants :

▀ **préposé(e) au service d'aliments et de boissons et**

▀ **préposé(e) à la manipulation d'aliments.**

Pour postuler :

Par Internet – avec document(s)

Imprimez le formulaire de demande d'emploi disponible au : www.restocapucine.com.
Numérisez votre formulaire complété et retournez-le, avec votre CV (si disponible) à : info@restocapucine.com

OU

Par Internet – sans document

Communiquez-nous votre nom, votre numéro de téléphone et votre intérêt, en utilisant le lien *Contactez-nous pour un emploi* de notre site Internet : www.restocapucine.com.
Nous vous contacterons sous peu.

Des questions? 514 839-0258