



TAKEOUT ET LIVRAISON
(514) MON-VIET ou (514) 666-8438



[ACCUEIL](#) [MENU RESTAURANT](#) [MENU À BOIRE](#) [GALERIE PHOTOS](#) [EMPLOIS](#)

Le restaurant vietnamien Pho King Bôn situé à Rosemère est à la recherche de nouveaux employés!

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com

- **[Barman/Barmaid](#)**
- **[Busboy-Busgirl](#)**
- **[Chef de cuisine](#)**
- **[Plongeur et aide-cuisinier](#)**
- **[Serveur-serveuse](#)**
- **[Sous-chef de cuisine](#)**

Barman/Barmaid

En tant que barmaid ou barman, vous contribuerez à la fidélisation et au développement de la clientèle. Vous serez responsables de conseiller les clients sur notre carte des vins.

Responsabilités

- Faire découvrir aux invités des cocktails et boissons au goût recherché.
- Conseiller les clients sur les vins qui s'harmonisent le mieux avec nos plats succulents, dans une ambiance branchée et chaleureuse.
- Préparer et servir les breuvages alcoolisés.
- Respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité.

Exigences

- Un an d'expérience dans la préparation et le service de boissons.
- Bonne connaissance des vins et autres boissons alcoolisées.
- Travail d'équipe, attitude positive et dynamique.
- Sens de l'initiative.
- Aptitude pour la vente et le service à la clientèle.
- Résistance au stress, bonne forme physique et capacité à rester debout plusieurs heures.
- Polyvalence, sens de l'organisation et soucis du détail.
- Grande facilité à communiquer.

Renseignements complémentaires

- Horaire à discuter
- Type d'emploi : temps plein et/ou temps partiel
- Salaire : 10,05 \$ /h plus pourboires
- Langue: français/anglais parlé et écrit

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com



TAKEOUT ET LIVRAISON
(514) MON-VIET ou (514) 666-8438



[ACCUEIL](#)

[MENU RESTAURANT](#)

[MENU À BOIRE](#)

[GALERIE PHOTOS](#)

[EMPLOIS](#)

Responsabilités

- S'assurer de la propreté des lieux.
- Préparer le restaurant pour le service (Papiers des salles de bain, cruche d'eau, glace, etc.).
- Assister l'équipe selon les besoins déterminés par le superviseur.
- Servir la clientèle au besoin.
- Entretenir et réapprovisionner les tables pendant le service (remplir les verres d'eau, etc.).
- Débarrasser et redresser la table pour les prochains clients.

Exigences

- Attitudes et comportement professionnels tels que : travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, intégrité, polyvalence, sens de l'initiative, souci du détail, sens de l'organisation, patience, etc.)
- Esprit d'équipe.
- Résistance au stress, bonne forme physique et capacité à rester debout plusieurs heures.
- Capacité à communiquer clairement.

Renseignements complémentaires

- Horaire à discuter
- Type d'emploi : temps plein et/ou temps partiel
- Salaire : 12,50 \$ /h
- Langue: français/anglais parlé

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com

Chef de cuisine

Vous aurez pour principal tâche d'assurer la direction et la coordination des opérations de la cuisine et de maintenir la constance des goûts de nos plats. Vous devrez aussi vous occuper de la gestion du personnel ainsi que de superviser l'achat des denrées. De plus, vous veillerez à assurer que la nourriture servie aux clients rencontre les standards élevés de qualité. Vous devez être autonome avec un grand sens de l'initiative et du leadership car c'est vous qui assurerez la direction d'une brigade d'une dizaine d'employés.

Responsabilités

- Responsable de la formation et de la gestion du personnel pour l'exécution du menu.
- Responsable des opérations en cuisine, de la préparation des recettes de base, de la mise en place journalière ainsi que de la rotation des denrées.
- Coordonner les tâches des sous-chefs et des différents responsables.
- Participer aux réunions hebdomadaires et/ou mensuelles de la direction.
- Assurer une constance des goûts, des plats et de la présentation de ceux-ci.
- Participer à la sélection, l'embauche du personnel ainsi que la préparation des horaires de travail.
- Assurer la gestion des achats de nourriture, des commandes, des prises d'inventaire et faire la vérification des factures.
- Assurer un entretien adéquat et un bon fonctionnement des équipements de cuisine et maintenir à jour le registre d'entretien des équipements.
- En accord avec les normes de la MAPAQ, s'assurer de la salubrité des opérations en cuisine et du maintien à jour du registre des températures.
- Toutes autres tâches connexes qui relèvent de la fonction d'un chef de cuisine.



TAKEOUT ET LIVRAISON
(514) MON-VIET ou (514) 666-8438



[ACCUEIL](#)

[MENU RESTAURANT](#)

[MENU À BOIRE](#)

[GALERIE PHOTOS](#)

[EMPLOIS](#)

- Grand sens de l'initiative et autonomie.
- Être un leader et être confiant.
- Savoir communiquer adéquatement avec son équipe culinaire et avoir la capacité à travailler avec celle-ci.
- Ponctualité et honnêteté.

Renseignements complémentaires

Horaire à discuter

Type d'emploi : Temps Plein

Salaire : 18,00 \$ /heure pour débiter

Langue: Français parlé et écrit/Anglais parlé et écrit

Détenir un véhicule et un permis de conduire valide

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com

Plongeur et aide-cuisinier

Le restaurant vietnamien Pho King Bôn situé à Sainte-Adèle est à la recherche de nouveaux employés!

Sommaire du poste

Comme plongeur, vous devez assurer la propreté de la plonge et fournir de la vaisselle propre pour le restaurant. En plus de laver la vaisselle, vous devrez assister les cuisiniers à la préparation des aliments au besoin.

Responsabilités

- Laver, récurer, essuyer et ranger la vaisselle, les verres, les ustensiles, les marmites et les casseroles.
- Respecter le mode d'emploi de l'équipement et les tâches de travail.
- Exécuter toutes autres tâches demandées par le responsable.

Exigences

- Pouvoir lever des charges supérieures à 20 kilos
- Être en mesure de travailler debout pendant de longues heures et sous pression
- Esprit d'équipe et bonnes relations de travail
- Ponctualité et attitude positive au travail
- Respect des règles de sécurité et d'hygiène de la MAPAQ.

Renseignements complémentaires

Horaire à discuter

Type d'emploi : Temps Plein

Salaire : 12,75\$ /heure

Langue: Français/Anglais

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com

Serveur-serveuse

En tant que serveur ou serveuse, vous accueillerez les clients. Vous présenterez le menu et vous répondrez à toutes questions reliées à la nourriture ou aux breuvages. Vous prendrez les commandes et servirez les clients avec courtoisie.



TAKEOUT ET LIVRAISON
(514) MON-VIET ou (514) 666-8438



[ACCUEIL](#) [MENU RESTAURANT](#) [MENU À BOIRE](#) [GALERIE PHOTOS](#) [EMPLOIS](#)

- S'assurer de la propreté constante de son poste de travail.

Exigences

- Minimum 2 ans d'expérience comme serveur-serveuse requis.
- Aptitudes pour le service à la clientèle.
- Hâbleries pour la communication verbale.
- Attitudes et comportement professionnels tels que : autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, intégrité, polyvalence, sens de l'initiative et des responsabilités, souci du détail, etc.)
- Esprit d'équipe.
- Résistance au stress, bonne forme physique et capacité à rester debout plusieurs heures.
- Capacité à rester debout durant plusieurs heures.

Renseignements complémentaires

Horaire à discuter

Type d'emploi : temps plein et/ou temps partiel

Salaire : 10,05 \$ /h plus pourboires

Langue: français/anglais parlé et écrit

Veillez envoyer votre CV à emploi@phokingbon.com

Sous-chef de cuisine

Comme sous-chef cuisinier, vous devez suivre les directives du chef et diriger l'ensemble ou une section des opérations de la cuisine. Vous êtes responsable de la gestion du personnel et l'organisation des postes de travail. Vous devez également assurer le contrôle des standards de production et de la qualité des plats. Vous êtes également responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Responsabilités

- Responsable de la rentabilité des opérations en cuisine
- Responsable du suivi des standards & du contrôle de la qualité.
- Responsable de la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Exigences

- Diplôme en cuisine.
- Minimum de 1 an d'expérience comme sous-chef.
- Avoir du leadership et de l'expérience en gestion de personnel.
- Avoir de la flexibilité au niveau de l'horaire de travail.
- Être en mesure de travailler debout pendant de longues heures.
- Capacité de travailler sous pression.
- Esprit d'équipe.
- Soucieux du détail et professionnel.

Renseignements complémentaires

Horaire à discuter

Type d'emploi : Temps Plein

Salaire : 18,00 \$ /heure pour débiter