

IZUMI

CHEF CUISINIER

Diligent avec esprit créatif pour adapter des mets asiatiques en délices québécois

Cuisinier de formation 20\$/h, temps plein, permanence possible, diplôme en cuisine, 4 ans d'expérience.

Tâches : Savoir frire au wok, Ferait plats au poêle à mazout, faire des sushis et fruits de mer, viandes marinées et d'autres tâches de cuisine.

Lieu de travail : Restaurant Sushi Izumi, 1000 boul. Séminaire Nord, Saint-Jean-sur-Richelieu, Qc, J4Z 0A2

Envoyer votre CV : **bryant1210@hotmail.com** ou **450 359-0888**
et demander M. Huang HuoQuan

 **izumistjean**