

Préposé (commis) à la cuisine

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Sommaire :

Le préposé au département de la cuisine supporte les cuisiniers et les commis. Il reçoit, agence et place les différents produits de façon à maintenir l'espace de travail propre et sécuritaire.

Responsabilités :

- Assure les fonctions de réception et d'entreposage de la marchandise selon les normes établies;
- Assure la rotation de tous les produits;
- Est responsable du nettoyage et de l'entretien des équipements de production;
- Supporte les cuisiniers et les commis à la production;
- S'assure de l'utilisation sécuritaire et efficace de l'équipement et des diverses fournitures;
- Nettoie et maintient propre l'espace de travail, les comptoirs et les tablettes;
- Respecte les normes établies de sécurité et de salubrité alimentaire;
- Peut être appelé à aider faire de la production de produits (sandwichs, pizza, etc..)
- Est vigilant afin de minimiser les bris et les pertes de marchandises;
- Autres tâches connexes.

Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent;
- La maîtrise des tâches de réception, de production et d'étalage représentent des atouts de grandes valeurs;
- Vous possédez de grandes capacités de communication;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre entregent et votre débrouillardise;
- Être disponible en fonction des heures d'ouverture du commerce et selon des horaires variés.

Salaire :

Selon expérience

Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Ce poste est ouvert également aux hommes et aux femmes