

Aide-cuisinier(ère) – Cuisine de production

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Nous avons des opportunités autant de jour que de soir!

En quoi consiste le travail d'un commis de cuisine? C'est simple, celui-ci...

- Respecte les menus définis par son supérieur ;
- Assure la qualité exceptionnelle des produits et ce, tant dans leur contenu que dans leur présentation ;
- Planifie la production efficacement afin de produire une quantité répondant aux besoins et ainsi réduire les pertes au minimum ;
- Innove dans la présentation des produits et dans la variété des menus ;
- Utilise sécuritairement les outils et les équipements de cuisine ;
- Respecte et applique les normes et procédures de sécurité alimentaire ;
- Respecte toutes les normes gouvernementales en ce qui a trait à l'étiquetage et à la conformité des recettes ;
- Nettoie et maintien propre les aires de travail, les aires de ventes, les outils et les équipements ;
- Autres tâches connexes.

Ce qui t'attend...

- Salaire en fonction de ton expérience ;
- Développement de carrière ;
- Environnement de travail fraîchement rénové ;
- Rabais employé de + ou - 20% (programme de fidélisation, ajusté selon l'état financier) ;
- Assurances collectives avantageuses ;
- Et bien plus encore!

Tu aimerais faire carrière dans le domaine de l'alimentation? Il ne te reste plus qu'à postuler!

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