

## CUISINIER(ÈRE)

Nombre de postes offerts : 1

Secteur d'activité : commerce de détail

Département : Prêt-à-manger

Statut : temps plein

Adresse du lieu de travail : 2295 avenue Chauveau, Québec (QC). G2C 0G7

Salaire : 16,60 \$/h – 19,33 \$/h

---

### DESCRIPTION DE LA FONCTION

#### Sommaire :

Le cuisinier a le mandat d'accroître les ventes et de maximiser les profits de son rayon. Il planifie la production des différents menus et effectue la production de ceux-ci. Il assure l'excellence en termes de qualité et de présentation des produits et conseille les consommateurs en ce qui concerne les produits propres à son rayon de façon à fidéliser la clientèle.

#### Responsabilités :

- Respecte les menus définis par son supérieur hiérarchique;
- 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;
- Offre un service à la clientèle exceptionnel, courtois et efficace en tout temps;
- Nettoie et maintient propre les aires de travail, les aires de ventes, les outils et les équipements;
- Toutes autres tâches connexes.

#### Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou vous détenez une expérience pertinente pour exécuter les fonctions du poste;
- Vous possédez de grandes habiletés au niveau de la présentation des produits ainsi qu'en gastronomie;
- Votre personnalité se distingue par votre dynamisme, votre entregent et votre esprit d'innovation.

#### Ce qui vous attend...

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

Si le poste vous intéresse, nous vous invitons à soumettre votre candidature via le site de [Convivio Coopérative](#), ou à nous faire parvenir votre curriculum vitae directement par courriel à l'adresse suivante : [nousembauchons@convivio.coop](mailto:nousembauchons@convivio.coop).

*Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Convivio Coopérative encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées à poser leur candidature.*