

AIDE Cuisinier

Le masculin est utilisé pour alléger le texte.



Susete Arruda
Gérante Resto santé

194, rue Notre-Dame Est
Victoriaville, Qc
G6P 4A1

14 août 2019

Résumé de la fonction

Sous la supervision de la chef cuisinière, assister la préparation des repas et exécuter les tâches en vue de respecter les standards de qualité établis.

Principales tâches et responsabilités

- Être capable de suivre des recettes/fiches techniques pour assurer la préparation des mets en accord avec les standards et/ou exigences de l'entreprise
- Être capable d'évaluer les matières premières et/ou fournitures en fonction des besoins
- Préparer les recettes en utilisant les équipements de cuisine appropriés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Toutes autres tâches connexes à la fonction

Compétences

- Autonome et responsable
- Tolérance au stress
- Esprit d'équipe

Qualifications

- Expérience en cuisine
- Connaître la cuisine végétarienne est considéré comme un atout

Description

- Poste permanent – 32 heures/semaine de 8h à 16h
- Salaire selon la grille salariale,
- Assurance-vie et collective, régime pension participative, Uniforme travail fourni, Politique de prix employé avantageuse, politique conciliation travail-famille
- Date limite de la mise en candidature : 26 août
- **C.V. en personne au resto ou par courriel : susete.arruda@cooplamanne.com**