

Offre d'emploi

Aide-cuisinier / aide-cuisinière – Centre d'action bénévole du Bas-Richelieu Inc.

Sous la supervision de la coordonnatrice des cuisines collectives et de la gestion des denrées, la personne titulaire de l'emploi sera responsable de :

- Faire le tri des denrées reçues
- Aider à la transformation des aliments
- Cuisiner des plats et en assurer la qualité
- Respecter les règles d'hygiène et de salubrité
- Voir à l'entretien des équipements selon les normes établies
- Recevoir les marchandises et voir à en assurer la rotation
- Participer au bon déroulement des ateliers de cuisines collectives
- Gérer efficacement l'aire de travail et maintenir une propreté constante
- Effectuer toute autre tâche connexe

Description des compétences et exigences :

- Efficacité
- Disponibilité et flexibilité
- Conscience de l'importance de son rôle au sein de l'équipe;
- Respect et rigueur des règles d'hygiène et de salubrité
- Capacité d'adaptation
- Sens des responsabilités
- Ponctualité et assiduité
- Appréciation du travail d'équipe
- Ouverture à relever de nouveau défi;
- Rapidité d'exécution
- Autonomie
- Faire preuve de courtoisie, de respect, d'écoute, et de disponibilité
- Respect des règlements internes et des valeurs de l'organisme





Niveau d'études :

Secondaire

Terminé

Années d'expérience reliées à l'emploi : six (6) mois et plus

Langues demandées :

- Langues parlées : français
- Langues écrites : français

Salaires offerts : selon l'échelle salariale en vigueur (**15.08\$ à 18.85\$**)

Nombre d'heures par semaine : 30 h

Statut d'emploi :

Temporaire, **minimum trois (3) mois**

Temps plein

Jour

(Lundi au jeudi, de 8 h-12h, 13h30-16h et le vendredi de 8h-12h)

Date prévue d'entrée en fonction : le plus tôt possible

Moyens de postuler :

- En personne : 70, rue Élisabeth, Sorel-Tracy, (QC), J3P4G6
- Par courriel : direction@cab-basrichelieu.org
- Ou par la poste.

À l'attention du directeur général, M. Ando Andrianady.

