



Mission de l'entreprise :

Œuvrant dans le secteur de la transformation alimentaire depuis avril 2020, notre jeune et dynamique entreprise crée des petits plats goûtant le confort de la maison et étant conçus avec des ingrédients simples et facile à prononcer. Soucieux de l'environnement, l'équipe d'*Au Fin Palais Prêt-à-Servir* recherche à agrandir son équipe de travail afin de conquérir, pour le moment, la province du Québec au grand complet!

Pour se faire, notre équipe dynamique est présentement à la recherche d'un (e) :

CUISINIER (IÈRE) DE PRODUCTION

Résumé des fonctions de ce poste :

- Analysez le plan de production de la semaine;
- Tenir l'inventaire des matières premières ainsi que des produits finis;
- Préparez, faire cuire, assembler et emballer les plats;
- Transportez et effectuer la rotation des produits finis;
- Entretenir et nettoyer son poste de travail constamment;
- Respectez les mesures de contrôle de la qualité préétablies et aviser son gestionnaire en cas d'anomalies.

Les qualifications ou atouts souhaiter:

- Expérience ou étude en contrôle de la qualité lors des processus de fabrication de l'ensemble d'une chaîne de montage;
- Expérience ou étude dans la gestion des stocks et des inventaires;
- Expérience en tenue de registres;
- Capable de travailler dans un environnement tempéré et/ ou réfrigéré.
- Appréciez travailler en équipe;
- Avoir de bonnes idées pour rendre les méthodes de travail plus ergonomiques et efficaces;
- Être Ponctuel;
- Être en bonne forme physique;

Avantages du poste :

- **Horaire de jour flexible à temps plein (exemple : 40h en 4 jours)**
- Salaire à déterminer selon expérience, qualifications/compétences (à partir de 18\$/h)

Lieu de travail : 165 Boyer, Saint-Isidore, Québec, J0L 2A0

Contactez par courriel à info@aufinpalais.com