

# avril

## SUPERMARCHÉ SANTÉ

### Emplois et carrières – restauration

### JOIGNEZ-VOUS À NOTRE ÉQUIPE!

- **Aide cuisinier** – Temps plein et temps partiel
  - Laver, peler et couper les fruits et légumes.
  - Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons.
  - Participer à la préparation et au montage des plats en cuisine.
  - Supporter le pâtissier dans ses tâches quotidiennes au besoin.
- **Cuisinier** – Temps plein et temps partiel
  - Préparer les menus et les soupes du jour.
  - Assurer l'ensemble de la préparation des sandwiches, salades et plats cuisinés.
  - Exécuter les recettes standardisées selon la demande.
  - Soutenir l'équipe de travail dans l'exécution de leurs tâches.
- **Pizzaïolo** – Temps plein et temps partiel
  - Assurer la chaîne des opérations de fabrication des pizzas.
  - Conseiller et faire des suggestions en mettant en valeur les produits.
  - Approvisionner le comptoir et en assurer l'esthétique.
  - Surveiller la qualité des produits et des dates de péremption, et assurer la rotation des stocks.
  - Offrir un service à la clientèle de haute qualité.
- **Pastaïolo** – Temps plein et temps partiel
  - Assurer la chaîne des opérations de fabrication des pâtes.
  - Conseiller et faire des suggestions en mettant en valeur les produits.
  - Approvisionner le comptoir et en assurer l'esthétique.
  - Surveiller la qualité des produits et des dates de péremption et assurer la rotation des stocks.
  - Offrir un service à la clientèle de haute qualité.
- **Poissonnier** – Temps plein et temps partiel
  - Offrir un service à la clientèle attentionné et de haute qualité
  - Conseiller et faire des suggestions gourmandes en mettant en valeur les produits offerts
  - Trancher, emballer, peser et étiqueter les produits
  - Préparer les tables à glace, approvisionner le comptoir et en assurer l'esthétique
  - Assurer une qualité des produits, de la fraîcheur des aliments et de la rotation des stocks
  - Veiller au maintien de la propreté de l'aire de travail en appliquant les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ
- **Commis restauration polyvalent** – Temps plein et temps partiel
  - Offrir un service à la clientèle attentionné et de haute qualité
  - Agir en support aux comptoirs des spécialités.
  - Cuisine, service client, fromagerie, charcuterie, poissonnerie, pâtes fraîches, boulangerie/pâtisserie, gélato, cafés spécialisés, smoothies, végété.

### Nos avantages

- Salaire compétitif
  - Rabais employé
  - Augmentation annuelle
  - Avantages sociaux
    - Possibilités d'avancement
    - Programme d'aide aux employés
  - Programme de reconnaissance
  - Conciliation travail et vie personnelle.
-

# avril

## SUPERMARCHÉ SANTÉ

### Emplois et carrières – restauration

## JOIGNEZ-VOUS À NOTRE ÉQUIPE!

#### **Plongeur** – Temps plein et temps partiel

- Nettoyer la vaisselle.
- Entretien de l'environnement de l'aire de travail.
- Aider à la préparation de plats en cuisine au besoin.
- Laver le plancher de la cuisine et de la chambre froide.
- Débarrasser les plateaux des tables du bistro au besoin.
- Vider les poubelles et transporter les ordures dans les conteneurs.

#### ● **Pâtissier** – Temps partiel

- Assurer la production des desserts de saison
- Exécuter les recettes standardisées selon les directives
- Réaliser l'ensemble de la préparation des desserts pour la semaine et en surplus
- Aider aux opérations quotidiennes de la cuisine en fonction des besoins
- Appliquer les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ

#### ● **Responsable de quart** – Temps plein et temps partiel

- Superviser l'équipe de service et veiller au respect des procédures
- Travailler en collaboration avec le/la gérant(e) de service Avril Bistro
- Participer au processus de formation des nouveaux employés
- Assurer un suivi des dates de péremption et la fraîcheur des aliments
- Appliquer les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ
- Collaborer aux opérations quotidiennes en tant que commis Avril Bistro.

#### ● **Fromager** – Temps plein et temps partiel

- Offrir un service à la clientèle de haute qualité
- Trancher, emballer, peser et étiqueter les produits
- Conseiller et faire des suggestions gourmandes en mettant en valeur les produits
- Approvisionner le comptoir et en assurer l'esthétique
- Surveiller la qualité des produits et des dates de péremption, et assurer la rotation des stocks
- Appliquer les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ

### **Nos avantages**

- Salaire compétitif • Rabais employé • Augmentation annuelle • Avantages sociaux
    - Possibilités d'avancement • Programme d'aide aux employés
    - Programme de reconnaissance • Conciliation travail et vie personnelle.
- 

Prendre note que le recrutement pour notre succursale de St-Bruno débutera sous peu. Veuillez communiquer avec nous au [restaurationsbo@avril.ca](mailto:restaurationsbo@avril.ca) si vous souhaitez y travailler !

Pour des informations supplémentaires, visitez [www.avril.ca/emplois-et-carrieres](http://www.avril.ca/emplois-et-carrieres)