

Date d’affichage:

Date limite:

Titre de poste: Aide-commis aux services alimentaires

Supérieur immédiat: Gérant de section - Resto

Service: Resto

Ville / prov. / n° Boucherville / QC / 532

Classification: Aide-commis

Status: Temps plein TPR TPL
 Temporaire : _____ mois

Description du poste:

Prépare et vend des aliments et des boissons aux membres. Stocke les fournitures et ingrédients. Nettoie la cuisine et l’aire de repas. Fournit un service aux membres rapide et courtois.

Tâches et responsabilités:

- Prépare des repas chauds. Roule, forme, ajoute un nappage ou une garniture et cuit ces produits au four, tels que la pizza. Coupe les pizzas en pointes et place les produits cuits dans un réchaud. Fait cuire à la vapeur les saucisses et les pains à hot dog, utilise les friteuses.
- Enregistre les ventes, reçoit les paiements et rend la monnaie. Reçoit les commandes de pizzas complètes des membres au comptoir et par téléphone. Prépare la commande du membre et la lui présente. Utilise des pinces de cuisine pour prendre les aliments chauds. Respecte les procédures et normes du service en matière de production et de manutention de fonds. Fournit un service aux membres rapide et courtois.
- Distribue les desserts et les boissons comme les yogourts glacés, la crème glacée, les churros, les latte et les smoothies. Nettoie, assainit, entretient et remplit les machines distributrices.
- Entretien le comptoir libre-service de boissons gazeuses, la table de garnitures et l’aire de repas. Dessert, nettoie et assainit les tables. Balaie et lave les planchers. Met les déchets au rebut.
- Nettoie et assainit les machines, les surfaces de travail, les planchers, les plats, les ustensiles et les comptoirs. Porte les déchets au compacteur et met celui-ci en marche. Suit les procédures de sûreté et de sécurité.
- Se procure les ingrédients et fournitures de l’entrepôt. Tient en stock sur les étagères, dans le réfrigérateur et dans le congélateur de grandes quantités d’ingrédients. Transfère régulièrement des ingrédients à l’aire de préparation. Se plie aux codes de santé publique en matière d’hygiène, de températures, de rotation des produits et de dates de péremption.

Fonctions et tâches non essentielles:

- Aide au besoin d’autres services de l’entrepôt.

Horaire de travail type:

Salaire 16\$, prime de 4\$ le dimanche.

Disponible de jour et de soir. En tout temps les fin de semaines.

** Les heures habituelles de travail et les journées de congés seront discutées lors de l’entrevue.*

Qualifications (habiletés particulières à Costco ou au secteur d’activité et que les candidats doivent posséder):

- Éducation/Formation: Diplôme d’études secondaires ou DEP de préférence.
- Permis/Certifications: Certification en salubrité alimentaire de Costco – Niveau 1 requis le premier jour de l’embauche.
- Expérience: Aucun.
- Connaissances/Habiletés : Aucun.
- Autres:

Connaissance et habiletés suggérées pour réussir dans l’emploi:

NOTE: Tous les candidats postulant sur des affichages de poste à l’extérieur du Québec, doivent pouvoir communiquer en anglais (à l’oral comme à l’écrit).

Pour poser sa candidature:

Les candidats intéressés doivent remettre à leur gérant admin/rh une *Demande d’emploi interne* (PR02-EE) et leur C.V. Pour un poste dans un autre entrepôt, une recommandation écrite du directeur d’entrepôt actuel doit accompagner la demande d’emploi, laquelle doit inclure une *Demande d’emploi interne* (PR02-EE), une copie du C.V. et la dernière évaluation de rendement. Une fois la candidature approuvée, le gérant d’admin/rh fait parvenir les documents requis à l’entrepôt ayant affiché le poste et en avise les candidats.

Le cas échéant, tous les coûts de déménagement sont à la charge exclusive du candidat.



AFFICHAGE DE POSTE – TAUX HORAIRE

Pour plus d'information et d'affichage de postes dans votre région, veuillez visiter [le site Réseau des employés](#) à partir de l'ordinateur situé dans votre salle de repos.