



Poissonnier

Tu aimes le contact avec les gens et travailler en équipe ? Tes collègues t'adorent pour ton énergie, ton positivisme et ton sourire ? Tu souhaites travailler avec des produits frais, naturels et de haute qualité ? Tu recherches un environnement de travail dynamique, stimulant et propice au développement professionnel ? N'hésite plus et postule dès maintenant !

Principales fonctions :

- 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

Avantages :

- Rabais employé de 25%
- Salaire compétitif
- Avantages sociaux
- Augmentation annuelle
- Possibilités d'avancement
- Prime d'embauche
- Prime de référencement
- Programme d'aide aux employés
- Conciliation travail et vie personnelle

Conditions de travail :

- Poste à temps plein
- Salaire à discuter

Profil recherché :

- Leadership positif
- Service à la clientèle exemplaire
- Autonomie et sens de l'initiative
- Fortes habiletés en communication

Exigences requises :

- Bonne habileté et dextérité manuelle
- Détenir deux ans d'expérience dans un poste ou domaine similaire

Reconnue comme chef de file dans l'alimentation saine et les produits naturels – non seulement en ce qui a trait à son offre de qualité supérieure, mais aussi pour son personnel incroyable –, Avril Supermarché Santé est une entreprise québécoise florissante où toutes les expertises sont les bienvenues. Joins-toi à notre équipe !

** Le genre masculin est utilisé dans le but d'alléger le texte.*

Chef cuisinier - succursale

Tu es un leader capable d'encourager et de motiver une équipe à se surpasser ? Tes collègues t'adorent pour ton énergie et ton positivisme ? Tu souhaites travailler avec des produits frais, naturels et de haute qualité ? Tu recherches un environnement dynamique et une entreprise écoresponsable encourageant un mode de vie santé ? N'hésite plus et joins-toi à l'équipe !

Principales fonctions :

- Organiser et planifier la journée de travail en fonction des priorités tout en valorisant l'apprentissage, les formations et la rotation des tâches.
- Planifier et coordonner les activités de cuisine pour l'élaboration de repas complets.
- Communiquer et superviser au sein de l'équipe l'implantation des nouveaux produits et des nouvelles recettes et/ou modifications de celles-ci.
- Assurer l'utilisation optimale des denrées alimentaires afin de minimiser les pertes.
- Gérer l'inventaire et préparer les commandes à effectuer.
- Coordonner la planification des horaires hebdomadaires et des demandes de congé.
- Participer au processus d'embauche de la main d'œuvre en cuisine (entrevue, accueil et intégration et formation).
- Assurer une communication soutenue avec le superviseur.
- Selon les besoins, participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier.
- Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits selon les normes du MAPAQ.

Profil recherché :

- Leadership positif.
- Habileté à communiquer.
- Aptitude à résoudre les conflits.
- Sens de l'organisation et de la gestion des priorités développés.

Exigences requises :

- Aisance avec un environnement informatisé.
- Doit détenir cinq (5) ans d'expérience dans un poste similaire.
- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine.
- Connaissances en alimentation naturelle et biologique seront considérées comme un atout.

Conditions d'emploi :

- Horaire : 40 heures par semaine.
- Quart de travail : Jour, 1 soir, et 1 fin de semaine sur 2.
- Salaire : 50K et + à discuter
-

Avantages :

- Rabais employé de 25%
- Salaire compétitif
- Avantages sociaux
- Augmentation annuelle
- Possibilités d'avancement
- Prime de référencement
- Programme d'aide aux employés
- Conciliation travail et vie personnelle

Lieu de travail :

- 500 Boulevard des Promenades, Saint-Bruno-de-Montarville, QC J3V 5J6, Canada

Reconnue comme chef de file dans l'alimentation saine et les produits naturels – non seulement en ce qui a trait à son offre de qualité supérieure, mais aussi pour son personnel incroyable –, Avril Supermarché Santé est une entreprise québécoise florissante où toutes les expertises sont les bienvenues. Viens vivre l'expérience Avril !

** Le genre masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.*



Pizzaïolo

Un environnement de travail dynamique et stimulant vous motive à vous surpasser ? Vos collègues adorent travailler avec vous pour votre énergie, votre positivisme et votre sourire ? Vous souhaitez rejoindre les rangs d'une entreprise écoresponsable encourageant un mode de vie santé ? N'hésitez plus et postulez dès maintenant !

Principales fonctions :

- 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.
- Appliquer les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ.

Avantages :

- Rabais employé de 25%
- Salaire compétitif
- Avantages sociaux
- Augmentation annuelle
- Possibilités d'avancement
- Prime d'embauche
- Prime de référencement
- Programme d'aide aux employés
- Conciliation travail et vie personnelle

Conditions de travail :

- Horaire : Jour/Soir et une fin de semaine sur 2.
- Temps plein 35 à 40 hrs semaine.
- Salaire : à discuter.

Profil recherché :

- Entregent.
- Esprit d'équipe.
- Bonne rapidité d'exécution.
- Dextérité manuelle développée.

Exigences requises :

- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine et/ou détenir deux (2) ans d'expérience dans un poste ou domaine similaire.
- Expérience dans un commerce de détail et/ou au service à la clientèle sera considérée comme un atout.

Reconnue comme chef de file dans l'alimentation saine et les produits naturels – non seulement en ce qui a trait à son offre de qualité supérieure, mais aussi pour son personnel incroyable –, Avril Supermarché Santé est une entreprise québécoise florissante où toutes les expertises sont les bienvenues. Joins-toi à notre équipe !

** Le genre masculin est utilisé dans le but d'alléger le texte.*