

Cuisinier

Publié le 05 avril 2023

- Succursale St-Bruno

Contacteur Roxanne : chefsbo@avril.ca
450 905-8015 (1987)

- Saint-Bruno-de-Montarville, Québec

Un environnement de travail dynamique et stimulant te motive à te surpasser ? Tes collègues t'adorent pour ton énergie, ton positivisme et ton sourire ? Tu souhaites travailler avec des produits frais, naturels et de haute qualité ? N'hésite plus et joins-toi à l'équipe d'Avril !

Principales fonctions :

- Assurer l'ensemble de la préparation des sandwichs, salades et plats cuisinés.
- Exécuter les recettes standardisées selon la demande.
- Soutenir l'équipe de travail dans l'exécution de leurs tâches.
- Appliquer les règles de salubrité, de santé et de sécurité du MAPAQ.

Avantages :

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

Conditions de travail :

- Poste à temps plein.
- Salaire : Compétitif
- .Horaire de jour et de soir

Profil recherché:

- Bonne rapidité d'exécution.
- Aptitude à travailler en équipe et sous pression.
- Dextérité manuelle et souci du détail développés.

Exigences requises:

- Obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou détenir deux (2) ans d'expérience dans un poste similaire.
- Connaissance en alimentation naturelle, biologique, sans gluten et végétalienne 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 !