

CUISINIER (PRODUCTION DE METS PRÉPARÉS)

Tu es passionné par la Cuisine et tu désires faire partie d'une grande famille? Nous sommes à la recherche d'un(e) Cuisinier(ère) au sein de notre département de la Cuisine.

Poste permanent à temps complet (40 heures semaine). Disponibilité de jour, et de fin de semaine (1 sur 2). Horaire et jours de congé variables.
Horaire pouvant débuter à 7h et pouvant se terminer à 16h.

Volume important de production de plats préparés destinés en comptoirs.

PRINCIPALES FONCTIONS

- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires gouvernementales et du magasin, les normes en santé et sécurité du travail (SST) et les politiques et procédures de son rayon et de l'entreprise;
- Respecter les normes et procédures de l'entreposage des aliments ;
- Aider à la production des différents menus (préparation et cuisson des légumes, viandes, pâtes et sauces) en collaboration avec le cuisinier;
- Respecter les recettes établies par l'entreprise ;
- Utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de préparation, tout en choisissant les techniques de cuisson appropriées ;
- Entretien l'aire de travail propre en tout temps;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

Diplôme d'études professionnelles en cuisine (un atout) ;
Expérience pertinente à titre de cuisinier ou d'aide-cuisinier ou toute autre expérience pertinente en cuisine de production (volume important);
Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ) (un atout);
Bonne dextérité;
Bonne capacité d'adaptation;
Standardisation et respect des recettes;
Bon esprit d'équipe.

Uniformes et équipements fournis.

AVANTAGES SOCIAUX Congés maladies et mobiles, programme d'assurance collective complète, rabais employés 3 mois suivant l'embauche, PAEF, programme de reconnaissance, formation continue, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux, uniforme fourni en partie, équipements fourni.

SALAIRE À discuter selon l'expérience et l'échelle salariale en vigueur, salaire évolutif et compétitif.

DATE D'EMBAUCHE Immédiate

POUR POSTULER

Par courriel à l'adresse carrieresstjean@pasquier.qc.ca;

Sur notre site web pasquier.qc.ca, onglet **Carrières**

En magasin situé au 87-A, boulevard St-Luc, Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec, J2W 1E2.

