

# PASQUIER

## GÉRANT DE CUISINE DE PRODUCTION

Tu es passionné par la Cuisine et tu désires faire partie d'une grande famille? Nous sommes à la recherche d'un(e) Gérant(e) 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.

### PRINCIPALES FONCTIONS

#### *Gestion du département*

Voir à la bonne planification des opérations dans une ambiance conviviale et motivante;  
Voir au bon fonctionnement de la cuisine afin de pouvoir livrer toute demande provenant des opérations de détails ;  
Prendre l'inventaire hebdomadaire dans le but d'effectuer les achats de matières premières nécessaires à la production en cuisine ;  
Effectuer la vérification des produits reçus par la réception;  
Placer les commandes dans les réfrigérateurs et les congélateurs en s'assurant d'effectuer la rotation;  
Contrôler les factures;  
Effectuer les commandes de fournitures d'emballages nécessaire à la production en cuisine auprès des fournisseurs ;  
Participer au développement de nouvelles recettes afin de faire accroître les ventes;  
Contrôler les pertes ;  
S'assurer de bien suivre les recettes et quantités prescrites (standardisation) ;  
Préparer les commandes provenant des opérations selon les quantités demandées, prêtes à être livrées pour la vente au détail (emballées et étiquetées) ;  
Produire les mélanges à sandwiches et les salades selon les quantités demandées par le secteur Restauration ;  
Travailler en étroite collaboration avec la Direction et la Gérante de la Restauration ;  
Toutes autres tâches connexes.

#### *Gestion et formation du personnel*

Évaluer le besoin en main-d'œuvre nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine et en faire la demande auprès du Directeur de magasin à l'aide du formulaire prescrit – Voir à améliorer la rétention du personnel ;  
Diriger son personnel vers un but commun, assigner les employés à leur poste et les superviser dans leurs tâches ;  
Participer à la formation du personnel ;  
Effectuer les évaluations du personnel ;  
Émettre les avis disciplinaires au besoin, et ce pouvant aller jusqu'au congédiement;  
Voir au respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires gouvernementales (MAPAQ – Manipulation, entreposage) – Garder la cuisine propre en tout temps ;  
Voir au respect des normes en santé et sécurité du travail (SST) et travailler en collaboration avec la Direction et le comité de santé et sécurité au travail ;  
Voir au respect des politiques et normes de l'entreprise (référence au manuel présentement en vigueur et remis à chacun de nos employés);  
Garder les outils de travail en bon état afin de diminuer les coûts et conscientiser l'équipe au bris ou perte d'équipements ;  
Respecter le port de l'uniforme et la propreté ;  
Autoriser les poinçons des employés pour le traitement de la paie;  
Planifier les horaires de travail basés sur les budgets d'heures émis par le Directeur de Magasin et les entrer dans le logiciel informatique.



## COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- DEP en Cuisine (un atout) Formation en hygiène et salubrité alimentaire MAPAQ (un atout);
- Connaissance approfondies en cuisine de production ;
- Minimum de trois (3) ans d'expérience à titre de gestionnaire (bonne expérience en gestion de personnel) ;
- Connaissance en informatique (logiciel SMS est un atout) ;
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout). Bonne condition physique.

Uniformes et équipements fournis. Remboursement en partie pour l'achat des bottes à cap d'acier.

**AVANTAGES SOCIAUX** Programme d'assurance collective complète payé à 100% par l'employeur dès l'embauche, PAEF, congés maladies et mobiles, rabais employés 3 mois suivant l'embauche, programme de reconnaissance, formation continue, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux, uniforme fourni en partie.

**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](mailto:carrieresstjean@pasquier.qc.ca);

Sur notre site web [pasquier.qc.ca](http://pasquier.qc.ca), onglet **Carrieres**

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

# PASQUIER

## GÉRANT ET ASSISTANT-GÉRANT DE POISSONNERIE

Tu es passionné par les poissons et les fruits de mer et tu désires faire partie d'une grande famille? Nous sommes à la recherche d'un(e) Gérant(e) et d'un(e) Assistant(e)-gérant(e) au sein de notre département de la Poissonnerie.

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.

### PRINCIPALES FONCTIONS

#### *Gestion du département*

Voir à la bonne planification des opérations dans une ambiance conviviale et motivante;  
Voir au bon fonctionnement de la cuisine afin de pouvoir livrer toute demande provenant des opérations de détails ;  
Prendre l'inventaire hebdomadaire dans le but d'effectuer les achats de matières premières nécessaires à la production en cuisine ;  
Effectuer la vérification des produits reçus par la réception;  
Placer les commandes dans les réfrigérateurs et les congélateurs en s'assurant d'effectuer la rotation;  
Contrôler les factures;  
Effectuer les commandes de fournitures d'emballages nécessaire à la production en cuisine auprès des fournisseurs ;  
Participer au développement de nouvelles recettes afin de faire accroître les ventes;  
Contrôler les pertes ;  
S'assurer de bien suivre les recettes et quantités prescrites (standardisation) ;  
Préparer les commandes provenant des opérations selon les quantités demandées, prêtes à être livrées pour la vente au détail (emballées et étiquetées) ;  
Produire les mélanges à sandwiches et les salades selon les quantités demandées par le secteur Restauration ;  
Travailler en étroite collaboration avec la Direction et la Gérante de la Restauration ;  
Toutes autres tâches connexes.

#### *Gestion et formation du personnel*

Évaluer le besoin en main-d'œuvre nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine et en faire la demande auprès du Directeur de magasin à l'aide du formulaire prescrit – Voir à améliorer la rétention du personnel ;  
Diriger son personnel vers un but commun, assigner les employés à leur poste et les superviser dans leurs tâches ;  
Participer à la formation du personnel ;  
Effectuer les évaluations du personnel ;  
Émettre les avis disciplinaires au besoin, et ce pouvant aller jusqu'au congédiement;  
Voir au respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires gouvernementales (MAPAQ – Manipulation, entreposage) – Garder la cuisine propre en tout temps ;  
Voir au respect des normes en santé et sécurité du travail (SST) et travailler en collaboration avec la Direction et le comité de santé et sécurité au travail ;  
Voir au respect des politiques et normes de l'entreprise (référence au manuel présentement en vigueur et remis à chacun de nos employés);  
Garder les outils de travail en bon état afin de diminuer les coûts et conscientiser l'équipe au bris ou perte d'équipements ;  
Respecter le port de l'uniforme et la propreté ;  
Autoriser les poinçons des employés pour le traitement de la paie;



Planifier les horaires de travail basés sur les budgets d'heures émis par le Directeur de Magasin et les entrer dans le logiciel informatique.

#### COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- DEP en Cuisine (un atout) Formation en hygiène et salubrité alimentaire MAPAQ (un atout);
- Connaissance approfondies en cuisine de production ;
- Minimum de trois (3) ans d'expérience à titre de gestionnaire (bonne expérience en gestion de personnel) ;
- Connaissance en informatique (logiciel SMS est un atout) ;
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout). Bonne condition physique.

Uniformes et équipements fournis. Remboursement en partie pour l'achat des bottes à cap d'acier.

**AVANTAGES SOCIAUX** Programme d'assurance collective complète payé à 100% par l'employeur dès l'embauche (**pour le poste de Gérant seulement**, programme d'assurance collective complète dont la prime est payée jusqu'à 50% par l'employeur pour le poste d'Assistant-gérant), PAEF, congés maladies et mobiles, rabais employés 3 mois suivant l'embauche, programme de reconnaissance, formation continue, café gratuit, activités d'entreprise, tirage de cadeaux, uniforme fourni en partie.

**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](mailto:carrieresstjean@pasquier.qc.ca):

Sur notre site web [pasquier.qc.ca](http://pasquier.qc.ca), onglet **Carrieres**

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

FAITES PARTIE  
DE LA FAMILLE



## POISSONNIER

Tu es passionné par les poissons et les fruits de mer et tu désires faire partie d'une grande famille ? Nous sommes à la recherche d'un poissonnier au sein de notre département de la poissonnerie.

Poste permanent à temps complet (40 heures semaine). Disponibilité de jour, de soir et de fin de semaine. Horaire et jours de congé variables.

## PRINCIPALES FONCTIONS

- Apprêter, faire des filets de poissons et produire différentes variétés de produits de la poissonnerie ;
- Remplir, effectuer le « facing » et la rotation des comptoirs de service ;
- Apprêter et préparer les spécialités de type tournedos et salades;
- Placer et entretenir la glacière (rotation des produits)
- Collaborer à l'élaboration de nouveaux produits qui répondent à la satisfaction de nos clients ;
- Préparer les commandes de nos clients et assurer un excellent service à la clientèle, si besoin ;
- Effectuer l'entretien de son aire de travail et des outils de travail ;
- Toutes autres tâches connexes.

## COMPÉTENCES ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Diplôme d'études professionnelles en boucherie de détail (un atout) ou en poissonnerie ;
- Expérience pertinente à titre de poissonnier ;
- Formation ou certificat en hygiène et salubrité alimentaire (un atout) ;
- Bonnes connaissances des produits de son rayon ;
- Jouer un rôle conseil auprès de la clientèle.

Uniformes et équipements fournis. Remboursement en partie pour l'achat des bottes à cap d'acier.

**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](mailto:carrieresstjean@pasquier.qc.ca);

Sur notre site web [pasquier.qc.ca](http://pasquier.qc.ca), onglet **Carrieres**

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