Aide cuisinier (ère)

Temps plein

Principales responsabilités :

- Voir à la mise en place de son poste de travail.
- Préparer les recettes selon les méthodes précises et les standards de qualité de l'entreprise.
- S'assurer de la qualité, de la fraîcheur et de la péremption des aliments.
- Emballer et étiqueter des produits finis selon les normes requises.
- Entretenir la cuisine sécuritaire et propre selon les normes MAPAQ.
- Respecter les méthodes de travail.

Exigence du poste :

- Minutie, soucis de la qualité des produits et de la satisfaction clients.
- Dynamisme et proactivité, efficacité et rendement requis.
- Écoute et respect des différents interlocuteurs.
- Ponctualité et assiduité.
- Esprit d'équipe, critique et être ouverte à la critique constructive.
- Facilité à travailler en équipe.
- Loyauté, intégrité et sens de la confidentialité.
- Savoir lire, écrire et compter.

Conditions de travail :

- Travail en position debout et en position fixe sollicitant les épaules, et ce, de longues périodes.
- Charge pouvant aller jusqu'à 25 kg.
- Tâches pouvant être répétitives.
- Capacité à travailler dans un environnement aux températures changeantes.

Horaire de travail, en semaine
30 heures et plus par semaine

Personne à contacter,
Sandra, 819-623-5672, comptabilite.rdv@gmail.com
2443 ch. du 5e rang sud, Mont-Laurier QC J9L 3G7