

## OFFRE D'EMPLOI – SOUS-CHEF

Vous êtes fatigué des emplois avec des quarts de travail de soir et fins de semaine ?

Vous recherchez un emploi stable qui vous permettra d'avoir un équilibre travail/vie personnelle et de montrer vos compétences en cuisine ?

**Nous avons l'emploi qu'il vous faut !**

Coop HEC Montréal œuvre en milieu universitaire et offre différents services à la communauté, dont les services alimentaires. La coopérative s'engage à offrir à sa clientèle un haut standard de qualité.

**Joignez-vous à notre équipe et nous vous offrirons :**

- Banque de jours de maladies & congé pendant la période des Fêtes
- Régime complet d'assurance collective et programme de télémédecine
- Milieu de travail agréable, sécuritaire et réputé
- Rabais sur les produits vendus à la cafétéria et à la boutique universitaire
- Transport en commun à proximité

**Ce que vous ferez :**

- Sous la direction du chef Exécutif, il est responsable du département et des opérations de la cuisine au service traiteur tant au niveau corporatif qu'évènementiel; ainsi que la cafétéria
- Cuisiner et assembler les différents mets pour tous les commandes du jour;
- Coordonner et superviser la qualité et la présentation des produits;
- S'assurer des standards de qualité de la nourriture reçue par les distributeurs;
- Voir à la gestion des inventaires (rotation, quantité, qualité, décompte périodique et disposition dans les entrepôts);
- Appliquer les règles et procédures en hygiène et salubrité et voit au respect des politiques et procédures en matière de sécurité (entrepôts, cuisines).

**Ce que nous recherchons :**

- Détenir un diplôme d'études en cuisine professionnelle;
- Expérience relative au poste;
- Attestation en vigueur en hygiène et salubrité (manipulateurs d'aliments);
- Une personne dynamique, agréable et un bon coéquipier.

**Informations supplémentaires :**

Type d'emploi : Temps Plein, Permanent

Salaire : Entre 20,50\$ à 25\$ par heure

Horaire de travail : principalement de jour du lundi au vendredi de 7h à 15h (peut varier selon l'achalandage), 40 heures.