

Sous-chef service Traiteur

COOP HEC MONTRÉAL – Montréal, QC

Description du poste

Vous êtes à la recherche d'un emploi qui vous permettra de montrer vos compétences en cuisine ?

Vous recherchez un emploi stable qui vous permettra d'avoir un équilibre travail/vie personnelle ?

Vous êtes positif et dynamique, vous avez du plaisir à collaborer avec vos coéquipiers : vous avez certainement choisi la bonne place !

Nous avons besoin de personnes comme vous pour se joindre à notre équipe pour occuper le poste de sous-chef pour le service traiteur.

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.

Ce que vous ferez :

- Sous la direction du chef Exécutif, il est responsable du département et des opérations cuisines au service traiteur tant au niveau corporatif qu'évènementiel;
- Coordonner la production journalière et effectuer la mise en place des besoins en priorité;
- Faire le suivi des bons de commande des événements en collaboration avec le département des ventes
- Superviser, former et accompagner les membres de l'équipe dans leur travail quotidien
- Cuisiner et assembler les différents mets pour tous les commandes du jour;
- Concevoir et établir les méthodes de production en cuisine;
- Coordonner et superviser la qualité et la présentation des produits;
- S'assurer de la standardisation des recettes et des fiches de production;
- Établir les besoins en nourriture quant à la quantité et la qualité et les transmettre au chef exécutif;
- 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 veiller au respect des politiques et procédures en matière de sécurité (entrepôts, cuisines);
- Assurer la propreté des lieux du travail;
- Maintenir des relations interpersonnelles de qualité avec ses collègues, ses supérieurs et l'ensemble des clients de la Coop;
- Entraider ses collègues et prioriser le travail d'équipe;
- S'intéresser à la promotion de la mission de la coopérative – l'avantage Coop;
- Toutes autres tâches reliées à ses fonctions et ses responsabilités.

Ce que nous recherchons :

- Détenir un diplôme d'études en cuisine professionnelle
- Minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire.
- Attestation en vigueur en hygiène et salubrité (manipulateurs d'aliments)
- Doit être efficace, minutieux, fiable et tolérant au stress

Ce que nous offrons :

- 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
- Accès facile en transport en commun (Métro Université-de-Montréal)

Informations supplémentaires :

Type d'emploi : Temps Plein, Permanent

Salaire : Entre 21\$ et 23\$ par heure

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