

OFFRE D'EMPLOI – CUISINIER(ÈRE)

Nous recherchons des personnes avec un excellent service à la clientèle et qui ont des habiletés à travailler en équipe. Souhaitez-vous travailler pour un employeur de choix ? Joignez-vous à notre équipe !

- Banque de jours de maladies & congé pendant la période des Fêtes
- Régime complet d'assurance collective
- 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-MTL)

Poste : Cuisinier(ère) en production en cuisine

Statut : Poste permanent à temps plein, 37,5 heures par semaine

Horaire : Lundi au vendredi de 6h30 à 14h30

Taux horaire : Basé selon l'échelle salariale en vigueur, de 15,35\$ à 16,98\$

Principales responsabilités

- Assiste le chef dans la préparation et la mise en place des menus de la journée (bar à salade, menu du jour, traiteur);
- Participe à l'élaboration des menus;
- Établit les besoins en produits alimentaires et les transmet au chef;
- Effectue les fonctions du service traiteur au quotidien;
- Respecte la procédure de la chaîne de production et du délai de production;
- Participe aux prises d'inventaires.

Compétences recherchées

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou équivalent;
- Faire preuve d'entregent et facilité de communication en français ;
- Sens des responsabilités et fiabilité ;
- Orienté sur le travail d'équipe ;
- Expérience requise en cuisine.

Les personnes intéressées peuvent soumettre leur candidature par courriel à Sarah Bouvrette, Nutritionniste-Gérante des cafétérias : cafeteria.coophec@hec.ca

À noter que seules les personnes retenues seront contactées. www.coophec.com