

Programme EMRTM concerné
Cuisine - DEP 5311
Emploi proposé
Chef d'équipe cuisine
Date d'affichage
06/14/2018
Se termine le
07/31/2018
Employeur
Frenco
Adresse
3985 Boul St-Laurent Montréal, Québec H2W 1Y4 Canada Map It
Type d'emploi (Temporaire, temps plein ou partiel, permanent etc.)
temps plein
Entrée en fonction
06/14/2018
Heure / semaine
38
Horaire de travail - De
07:00
Horaire de travail - À
15:00
Journées de travail
<ul style="list-style-type: none">• Lundi• Mardi• Mercredi• Jeudi• Vendredi• Samedi• Dimanche• Jour• Horaire variable
Fonction (s)
Chef d'équipe cuisine

Salaire (\$/heure)

14,00

Compétences exigées

Superviser l'ensemble des opérations de la cuisine. Ceci inclut l'encadrement de l'équipe, de la gestion des stocks, du maintien des espaces, du respect des normes MAPAQ d'hygiène et de salubrité, ainsi que du contrôle de la qualité. Participer à la production : Assemblage des salades et des sandwiches Coupe de légumes et autres ingrédients Préparation des plats cuits (soupes, pâtisseries, poulet, etc.) Préparation des sous-produits

Qualités

Expérience et/ou grande capacité de gestion. Vous êtes efficace, rigoureux(se), organisé(e), fiable. Vous avez le sens des priorités, des responsabilités et de l'organisation. Capable de travailler avec des livrables et sous pression (vitesse). Capacité de travailler en équipe et avez un leadership positif. Vous aimez les défis. Vous avez un bon sens des communications et de la collaboration. Maîtrise de la suite Office Certificat d'hygiène et salubrité.

Contact

Sarah Legris

Téléphone

(514) 285-1319

Courrielsarah.legris@frenco.ca**Site web**www.frenco.ca**Remarques**

Nous vous offrons un salaire progressif débutant entre 13.00\$ et 14.00\$ de l'heure, un horaire stable et un environnement qui laisse place aux gens compétents... le tout dans une ambiance agréable! Nous offrons aux employés un rabais de 15% sur la marchandise en magasin.