

Genco Traiteur est reconnu pour la préparation de repas gastronomiques lors d'événements prestigieux tels que des mariages, des réceptions corporatives, des 5 à 7 et une variété de buffets raffinés.

Joignez-vous à une équipe dynamique et contribuez à faire vivre des expériences culinaires mémorables!

En acceptant ce défi, voici ce que vous serez appelé à faire:

- Préparer des plats selon les recettes et les standards de qualité de l'établissement;
- Gérer les stocks et passer les commandes;
- Veiller au maintien de la propreté et de l'organisation de la cuisine;
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Collaborer avec les autres membres de l'équipe de cuisine;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Votre profil:

- Expérience professionnelle d'au moins 1 an en cuisine;
- Bonne connaissance des techniques culinaires et des normes d'hygiène;
- Autonomie et souci du détail;
- Ponctualité et bonne attitude d'équipe;
- Disponibilité pour travailler selon des horaires variables (jours, soirs, fins de semaine)

Nous vous offrons:

- Poste temporaire pour un durée de 1 an avec possibilité de permanence
- Taux horaire fixé à 22\$
- Rabais sur l'abonnement autobus/ÀVélo du RTC