

Poste : Cuisinier(ère) – Prêt-à-manger #241

La gastronomie artisanale, ça vous parle ? Depuis plus de 40 ans, notre client prépare des plats prêts-à-manger qui accompagnent les soupers de semaine, les rassemblements en famille et les escapades de fin de semaine de sa clientèle. Pour y arriver, l'entreprise s'appuie sur une équipe de cuisiniers qui travaillent des ingrédients frais, des produits locaux et des recettes élaborées avec le même souci de qualité jour après jour.

Afin de poursuivre cette tradition, notre client est à la recherche d'un(e) cuisinier(ère) d'expérience qui trouvera autant de satisfaction à préparer un produit de qualité qu'à savoir qu'il fera partie du repas de quelqu'un quelques heures plus tard.

Les tâches consistent à :

- Préparer et cuisiner une variété de plats, sauces, accompagnements et recettes maison destinés au comptoir de prêt-à-manger.
- Réaliser les recettes selon les standards de qualité établis.
- Effectuer la préparation des ingrédients : coupe de légumes, préparation des sauces, assaisonnements et garnitures.
- Effectuer la cuisson des viandes, poissons, légumes et autres préparations.
- Collaborer au développement et à l'amélioration des produits maison.
- Vérifier la qualité, la fraîcheur et la rotation des ingrédients utilisés.
- Contrôler les inventaires de nourriture et signaler les besoins d'approvisionnement.
- Maintenir un environnement de travail propre, organisé et sécuritaire.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.
- Minimiser le gaspillage alimentaire et assurer une utilisation optimale des matières premières.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Les avantages de ce poste ?

- Assurances collectives complètes après 3 mois de service.
- Repas gratuits pendant ton quart de travail.
- 20 % de rabais sur les produits.
- Des gestionnaires humains et une ambiance de travail conviviale axée sur la collaboration.
- Contribuer à une entreprise fièrement québécoise qui met les produits locaux à l'honneur.
- Stationnement gratuit ou rabais sur ta carte d'autobus.

Exigences :

- Minimum de 5 ans d'expérience comme cuisinier(ère).
- Expérience en préparation de mets cuisinés, production alimentaire ou restauration.
- Maîtrise des normes de salubrité alimentaire.
- Sens de l'organisation et souci de la qualité des plats.
- Capacité à maintenir un rythme de production constant.

Salaire : Entre 23 \$ et 26 \$ de l'heure selon l'expérience.

Horaire : De jour, du lundi au vendredi, 35 heures par semaine.

Statut : Permanent.

Ce poste vous intéresse ? Faites parvenir votre candidature à Ariel Danho par courriel à adanho@bedardressources.com.

Ce n'est pas tout à fait ce que vous cherchez ? Consultez toutes nos autres offres d'emploi sur www.bedardressources.com. Revenez nous voir souvent, de nouveaux postes sont ajoutés tous les jours !

*****Version anglaise sur la page suivante*****

Position: Cook – Ready-to-Eat Meals #241

Does handcrafted food speak to you? For more than 40 years, our client has been preparing ready-to-eat meals that make their way onto weeknight dinner tables, family gatherings and weekend getaways. Behind every dish is a team of cooks working with fresh ingredients, local products and carefully developed recipes, all with the same commitment to quality day after day.

To continue this tradition, our client is looking for an experienced cook who takes as much pride in preparing a quality product as in knowing that it will become part of someone's meal just a few hours later.

The tasks include:

- Prepare and cook a variety of dishes, sauces, side dishes and homemade recipes for the ready-to-eat counter.
- Follow established recipes and quality standards.
- Prepare ingredients, including cutting vegetables, preparing sauces, seasonings and garnishes.
- Cook meats, fish, vegetables and other food preparations.
- Contribute to the development and improvement of house-made products.
- Check the quality, freshness and proper rotation of ingredients.
- Monitor food inventory and report replenishment needs.
- Maintain a clean, organized and safe work environment.
- Follow food safety, sanitation and hygiene standards at all times.
- Minimize food waste and ensure efficient use of ingredients and raw materials.
- Perform any other related duties.

The benefits of this position?

- Comprehensive group insurance after 3 months of service.
- Free meals during your shift.
- 20% discount on products.
- Supportive managers and a friendly, team-oriented work environment.
- Be part of a proudly Quebec-based company that showcases local products.
- Free parking or a discount on your public transit pass.

Requirements:

- Minimum of 5 years of experience as a cook.
- Experience in prepared foods, food production or restaurant kitchens.
- Strong knowledge of food safety and sanitation standards.
- Strong organizational skills and attention to food quality.
- Ability to maintain a steady production pace.

Salary: \$23 to \$26 per hour, depending on experience.

Schedule: Day shift, Monday to Friday, 35 hours per week.

Status: Permanent.