

21 août 2026

Nous sommes à la recherche d'un **Cuisinier(ière) de prêt à manger** pour une entrée en fonction dès que possible.

Nous sommes le IGA Marché Vieux-Beauport situé au 771 avenue Royale, Qc, G1E 1Z1

Veuillez envoyer votre candidature à Geneviève Bédard au iga0410paierh@sobeys.com

Salaire : 17.85 \$/heure pour 40 heures par semaine

Poste permanent. Avantages sociaux, assurances collectives, rabais sur épicerie, télémédecine, boni à la performance, souliers de sécurité fournis.

Conditions d'emploi :

- Expérience professionnelle nécessaire de 3 ans à moins de 5 ans
- Diplôme ou autre certificat d'une école de métier

Le cuisinier du prêt-à-manger est responsable de préparer et cuisiner une variété de plats prêts-à-manger, repas et accompagnements en respectant les recettes, fiches de production et standards établis.

Responsabilités:

- Effectuer la mise en place nécessaire à la préparation des repas : laver, éplucher, couper, trancher et portionner les fruits, légumes, viandes et autres ingrédients.
- Réaliser différentes méthodes de cuisson telles que cuire, rôtir, griller, mijoter et réchauffer les aliments selon les recettes.
- Assembler, portionner et dresser les plats dans les contenants appropriés en portant une attention particulière à la présentation, à la fraîcheur et à l'apparence des produits.
- Emballer, étiqueter et identifier adéquatement les produits préparés en respectant

les procédures établies.

- Approvisionner les comptoirs et les présentoirs du département prêt-à-manger afin d'assurer une offre de produits fraîche, attrayante et disponible pour la clientèle.
- Vérifier régulièrement la fraîcheur, la qualité et les dates de péremption des produits et effectuer la rotation des marchandises selon les normes établies.
- Planifier et organiser les préparations afin de maintenir une quantité suffisante de produits selon les besoins du département et l'achalandage.
- Préparer les commandes spéciales des clients et en assurer le suivi avec soin et efficacité.
- Répondre aux questions des clients et les conseiller, lorsque nécessaire, sur les méthodes de réchauffage, de préparation et de conservation des produits prêts-à-manger.
- Participer à la réception, à la vérification et à l'entreposage des marchandises en respectant les procédures et les températures de conservation requises.
- Utiliser de façon sécuritaire et efficace les équipements de cuisine, les outils de travail et les différentes fournitures du département.
- Maintenir en tout temps la propreté et l'organisation de la cuisine, des surfaces de travail, des équipements, des comptoirs et des espaces d'entreposage.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité alimentaire.
- Collaborer avec les autres membres de l'équipe afin d'assurer le bon déroulement des opérations et d'offrir des produits de qualité ainsi qu'un excellent service à la clientèle.