



Aide-cuisinier

Description du poste

Fondée en 1987, Canabec se donne pour mission de créer de la valeur pour ses clients et son organisation par la mise en marché des viandes de gibiers et de spécialités. Canabec se démarque par la qualité de ses produits et de ses services.

Nous sommes à la recherche d'un aide-cuisinier pour travailler au sein de l'équipe de la cuisine. Voici un aperçu des tâches :

- Portionner en petites quantités et en grandes quantités les sauces, fonds, rillettes et effilochés.
- Dater et étiqueter les produits.
- Cuire, griller ou bouillir la viande, les légumes ou d'autres ingrédients.
- Compléter les feuilles de recettes.
- Nettoyer les machines et la surface de travail en utilisant les produits appropriés en bonne quantité
- Sortir les déchets.

Compétences générales

- Niveau d'études minimal : aucun
- Capacité à travailler au froid (entre 4 et 8 degrés Celsius)
- Expérience pertinente 0 à 2 années
- Gestion du temps et des priorités
- Dextérité manuelle et coordination motrice (soulever 15 kg)
- Habileté à bien travailler en équipe

Sommaire du poste

- Date d'entrée en fonction : Dès que possible
- Nombre de poste à combler : 1
- Salaire : 16.00\$ à 18.00\$
- Horaire de travail : 40h – temps plein
- Statut de l'emploi : Permanent
- Quart de travail : Jour