

AIDE-CUISNIER(ÈRE)

Nombre de postes offerts : 4

Secteur d'activité : commerce de détail

Département : cuisine de production

Statut : temps plein

Description de la fonction

Sommaire :

Nos employés à la cuisine de production supportent la production de façon générale. Ils reçoivent, agencent et placent les différents produits de façon à maintenir l'espace de travail propre.

Responsabilités :

- Utiliser un lave-vaisselle pour laver la vaisselle, les verres et les ustensiles ;
- Emballer les aliments à emporter ;
- Laver, peler et couper fruits et légumes ;
- Remplir les réfrigérateurs et les comptoirs à salade ;
- Nettoyer et désinfecter la cuisine, les postes de travail, les armoires, les endroits destinés au rangement et à l'équipement ;
- Réceptionner, déballer et ranger les provisions dans les réfrigérateurs, les congélateurs, les armoires et tout autre rangement ;
- Enlever les déchets et les ordures et vider les poubelles ;
- Balayer, essuyer, laver, et cirer les planchers ;

Exigences requises :

- Vous êtes en cours ou détenteur d'un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent ;
- Vous possédez au moins 1 an d'expérience dans le domaine ou dans un domaine connexe ;
- Votre personnalité se distingue par votre fiabilité, votre sens des responsabilités et votre attitude positive.

Ce qui vous attend :

- Une belle gamme d'avantages sociaux ;
- Des assurances collectives avantageuses.
- Et bien plus encore !

Si le poste vous intéresse, nous vous invitons à soumettre votre candidature via le site de [Convivio Coopérative](http://ConvivioCoopérative), ou à nous faire parvenir votre curriculum vitae directement par courriel à l'adresse suivante : nousembauchons@convivio.coop.

Aux fins de cet affichage, le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Convivio Coopérative encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées à poser leur candidature.