

CUISINIER.ÈRE DE PRODUCTION

RESPONSABILITÉS

La nature du travail

Le (la) cuisinier.ère de production prépare la nourriture selon des standards et des recettes préétablis.

Quelques exemples de responsabilités

- Préparer les plats selon les recettes et les standards du chef de cuisine
- Veiller à la propreté de sa zone de travail
- Assurer une production efficace et rapide

QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS :



COMPÉTENCES ET TRAITS DE PERSONNALITÉ



J'aime :

- Travailler en équipe
- Réaliser des recettes



Je possède :

- Une bonne capacité de compréhension
- Une bonne capacité à communiquer



Je suis :

- Organisé.e et autonome
- Flexible et responsable



QU'EST-CE QUI REND CE MÉTIER INTÉRESSANT?

Participer à de grands événements

Évoluer dans des milieux de travail variés

Rencontrer des gens de différents horizons

Avoir l'opportunité de travailler dans différentes régions du Québec

Profiter d'un horaire flexible

Avoir la possibilité de faire progresser sa carrière

CONDITIONS DE TRAVAIL



Taux horaire :

Un taux horaire compris entre 18\$ et 22\$ selon le mandat et l'expérience.



Horaire et statut d'emploi :

Les horaires sont variables et peuvent comprendre des quarts de travail de jour, de soir, de fin de semaine et les jours fériés.

Les mandats ponctuels vous permettent de créer votre horaire via notre plateforme web en libre-service en sélectionnant les opportunités qui conviennent à vos besoins et vos disponibilités, alors que les mandats temporaires ou permanents vous permettent de bénéficier d'un horaire plus stable.

Environnements :

- Hôtels
- Traiteurs
- Services alimentaires
- Résidences pour aînés
- Événements variés

Prérequis :

- Un diplôme d'une école culinaire et/ou de l'expérience
- Une bonne attitude
- Diplôme de la MAPAQ (Manipulateur)

PROGRESSION DE CARRIÈRE



*CHOISISSEZ UN MÉTIER DYNAMIQUE ET RECONNU
POUR UNE CARRIÈRE ÉPANOUISSANTE*

sacrée soirée.