

Cuisinier(ère)

Aramark Québec inc.

Description de l'offre d'emploi

Maison de retraite pour religieux, petit groupe de personnes à nourrir et à servir.

Responsabilités

Les fonctions sommaires de ce poste comprennent, sans s'y limiter, l'assemblage des aliments composant les recettes des plats requis pour le service. Il doit s'assurer, que les quantités sont respectées et que la qualité correspond aux normes exigées par ARAMARK. Il procède également à la cuisson des plats, à la finition et participe au service.

Il aide à la préparation des commandes des aliments à la production des menus de manière à favoriser une bonne gestion des coûts.

Compétences exigées

La personne doit être autonome, débrouillarde et rigoureuse. Elle travaille seule en majeure partie de son quart de travail tout en suivant les instructions de son gestionnaire.

Le titulaire doit s'assurer que son poste de travail respecte toutes les normes en matière de santé, de sécurité et d'hygiène au travail, conformément à la législation en vigueur en la matière, aux politiques et procédures de l'entreprise et au M.A.P.A.Q.

Informations additionnelles

AVANTAGES DE TRAVAILLER POUR ARAMARK

- Programme de référence employé.
- Programme de reconnaissance.
- Formation et développement.
- Environnement sécuritaire.
- Opportunités de carrière.

Lieu de travail : Maison St-Joseph à Trois-Rivières

Nombre d'années d'expérience requises : 3 à 6 ans

Nombre d'heures par semaine : 20 h à 30 h

Salaire horaire : 17,00 \$/h

Horaire de travail : Jour, Soir, Fin de semaine

Statut de l'emploi: Temps partiel

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Informations additionnelles

Horaire : lundi et jeudi de 13 h à 19 h 30 et 1 fin de semaine sur 2 (Les heures de fin de semaine sont à déterminer).

simard-annick@aramark.ca

Comment postuler

À l'attention de :

Annick Simard, Responsable du recrutement

Par courriel: simard-annick@aramark.ca

Information additionnelles

Repas fournis, stationnement gratuit disponible et uniforme fourni.