

Offre d'emploi

Aide à la cuisine

Secteur d'activité :	Cuisine
Date de mise à jour :	Octobre 2022
Relève de :	Chef cuisinier

Raison d'être du poste

- La personne qui remplit les fonctions d'aide à la cuisine appuie ses collègues en cuisine ainsi que le chef cuisinier dans la préparation des repas et l'entretien de la cuisine. Elle s'assure d'une saine manipulation des aliments qui lui sont confiés afin d'assurer la qualité des repas servis à la clientèle. Elle veille à l'entretien de la cuisine et lave la vaisselle après les repas.
- De plus, lors de l'opération de la caisse enregistreuse, s'il y a lieu, elle se doit d'assurer un service reflétant les valeurs de l'organisation dans ses interactions avec la clientèle. Elle se doit aussi d'assurer l'exactitude des transactions faites avec les clients et que sa caisse balance.

Fonctions clés

🔑 Aide à la préparation des repas et l'entretien ménager	90 %
🔑 Offre un service à la clientèle de qualité	10 %

- 🔑 ENVOI DE CV ET LETTRE DE PRÉSENTATION :
- 🔑 info@ccrva.org
- 🔑 Date d'entrée en poste : dès que possible

Description des fonctions clés

☛ Aide à l'entretien (1^{ère} fonction) et à la préparation des repas (2^e fonction)

- Aide à la préparation des sacs destinés au dépannage alimentaire
- Effectue les tâches attribuées par le chef cuisinier
- Prépare les aliments selon les besoins et les demandes
- Participe en tout ou en partie à la préparation des services (desserts, repas, salades)
- Assure la propreté de son environnement de travail
- Peut être amené à aider au service en salle lors des repas
- Apporte les plats cuisinés au 1^{er} étage pour le service de répit
- Effectue les tâches d'entretien nécessaire au maintien de la salubrité de la cuisine
- Lave la vaisselle utilisée pour la cuisine et les repas
- Procède au lavage du linge à vaisselle, des tabliers et des uniformes de cuisine

☛ Offre un service à la clientèle de qualité - 3^e fonction (10% du temps)

- Prend les commandes des clients en étant souriante, patiente et attentive
- Prend les commandes et les enregistre dans la caisse prévue à cet effet
- Reçoit les paiements des clients
- Calcule avec exactitude le change à remettre au client
- Effectue le décompte en fin de journée (total des achats)

Généralité du poste

- Vérifie son travail afin d'en assurer la qualité et la conformité
- Assiste aux réunions d'équipe
- Assiste aux formations requises à la demande de la direction générale
- Effectue l'entretien des lieux physiques de son environnement de travail
- Effectue toutes autres tâches reliées à la demande de la direction ou de son supérieur immédiat
- Fait part de toutes irrégularités à son supérieur immédiat

Qualifications requises

Formation

- Formation de base en cuisine ou expérience en cuisine
- MAPAQ-Manipulation (un atout)

Expérience

- 3 à 6 mois d'expérience dans des fonctions similaires
- Expérience en cuisine de type communautaire est un atout

Horaire de travail et taux horaire

- Du lundi au vendredi (quart de jour / heures à discuter)
- Travail en soirée 4-5 fois par année seulement (événements spéciaux)
- Fermé deux semaines l'été et deux autres semaines pour le temps de Fêtes
- Taux horaire : 16.00 \$

Autres

- Autonomie
- Efficacité
- Esprit d'équipe
- Respectueux
- Bonne communication
- Sens des responsabilités
- Tolérance au stress
- Ponctualité
- Bonne humeur
- Respect des consignes