

AFFICHAGE DE POSTE (INTERNE/EXTERNE)

CUISINIER (ÈRE)

Temps complet

COOP IGA L'Unité de Lavernière

L'Étang-du-Nord, Québec

G4T 3M9

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Sommaire :

À la recherche de 5 cuisiniers pour notre IGA. Dans son poste, le cuisinier doit planifier et élaborer les menus en s'assurant de maintenir un haut niveau de qualité et de présentation d'une grande variété d'aliments tout en respectant les consignes de propreté et salubrité. Il doit agir à titre de spécialiste en auprès de la clientèle et offrir un service à la clientèle hors-pair.

Conditions d'emploi :

Poste à temps complet – 40 heures
semaines

Salaire en fonction de l'expérience et de
notre convention collective (entre 16,60\$ et
22,97\$ de l'heure)

Assurances collectives

Régime d'épargne retraite

Vacances, journées de maladie et journées
mobiles

Responsabilités :

- Respecte les menus définis par le supérieur hiérarchique;
- Assure une qualité exceptionnelle des produits et ce, tant dans leur contenu que dans leur présentation;
- Planifie la production efficacement afin de produire une quantité répondant aux besoins et ainsi réduire les pertes au minimum;
- Planifie les achats de denrées sèches et périssables afin d'optimiser la qualité des menus, la production et les profits;
- Organise et dirige les opérations des employés de son rayon;
- Innove dans la présentation des produits et dans la variété des menus;
- Utilise sécuritairement les outils et les équipements de cuisine;
- Respecte et applique les normes et procédures de sécurité alimentaire;
- Respecte toutes les normes gouvernementales en ce qui a trait à l'étiquetage et à la conformité des recettes;
- Répond adéquatement aux questions et demandes des clients et les conseille sur les différents produits de son rayon;
- Offre un service à la clientèle exceptionnel, courtois et efficace en tout temps;
- Nettoie et maintient propre les aires de travail, les aires de vente, les outils et les équipements;
- Autres tâches connexes.

Exigences requises :

- Vous êtes détenteur d'un diplôme d'études secondaires (ou l'équivalent) ou d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou vous détenez 3-5 ans d'expérience pertinente pour exécuter les fonctions du poste;
- Bon niveau de français oral (et écrit un atout) ;
- Vous favorisez la communication et l'esprit d'équipe.

Note :

Pour postuler, veuillez soumettre votre candidature à tra08973ressourceshumaines@sobeys.com au plus tard le 8 juillet 2026 à 16h00.