



Aide-cuisinier

Organisme d'économie sociale

Les actions du Cépop sont guidées par les valeurs de convivialité, respect, innovation sociale et écocitoyenneté.

Tâches et responsabilités

L'aide-cuisinier participe à la préparation des aliments, entre autres, sous la direction du sous-chef. Plus spécifiquement, ses tâches incluent :

- Assembler les sandwiches
- Portionner les accompagnements
- Emballer les prêts à manger
- Servir la soupe
- Portionner les surplus de plats cuisinés pour les plats surgelés
- Ranger la nourriture des comptoirs de service
- Vérifier les températures des réfrigérateurs
- Nettoyer et ranger le comptoir avant
- Participer à la prise d'inventaire
- Nettoyer et ranger son aire de travail
- Partager ses connaissances avec des participants

Expérience et compétences recherchées

- Intérêt pour travailler en cuisine
- Capacité de composer avec des populations vulnérables
- Volonté d'apprendre à utiliser certaines fonctionnalités de base de logiciels liés au travail
- Souci du détail
- Esprit d'équipe

Lieu de travail : École Secondaire La Ruche

Durée du contrat : Permanent

Date d'entrée en fonction : 18 août

Horaire et conditions : 30 heures/semaine, de 8h30 à 16h30

Salaire : à discuter