



FRENCO RECRUTE !

Nous sommes à la recherche de gens compétents et passionnés pour assurer la supervision et la production du comptoir de prêt-à-manger.

Joignez une équipe jeune et dynamique !

Chef d'équipe cuisine

De jour, semaine 35-40h

Votre mandat :

Superviser l'ensemble des opérations de la cuisine.

Ceci inclut l'encadrement de l'équipe, de la gestion des stocks, du maintien des espaces, du respect des normes MAPAQ d'hygiène et de salubrité, ainsi que du contrôle de la qualité.

Participer à la production :

Assemblage des salades et des sandwichs

Coupe de légumes et autres ingrédients

Préparation des plats cuits (soupes, pâtisseries, poulet, etc.)

Préparation des sous-produits

Votre profil :

Expérience et/ou grande capacité de gestion.

Vous êtes efficace, rigoureux(se), organisé(e), fiable. Vous avez le sens des priorités, des responsabilités et de l'organisation. Capable de travailler avec des livrables et sous pression (vitesse).

Capacité de travailler en équipe et avez un leadership positif.

Vous aimez les défis. Vous avez un bon sens des communications et de la collaboration.

Maîtrise de la suite Office

Certificat d'hygiène et salubrité.

Nous offrons :

Nous vous offrons un salaire entre 16.00\$ et 18.00\$ de l'heure, un horaire stable et un environnement qui laisse place aux gens compétents... le tout dans une ambiance agréable! Nous offrons aux employés un rabais de 15% sur la marchandise en magasin.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez faire parvenir votre CV en personne ou par courriel au info@frengo.ca aux soins de madame Sarah Legris.