

Offre d'emploi : Aide général(e) en cuisine

Fonction : Aide général(e) en cuisine

Affichage : 202505-OPE-01

Type de poste : Permanent / Temps plein – 40 heures par semaine

Supérieur immédiat : Coordonnateur des services alimentaires / Chef(fe) de cuisine

Lieu de travail : Maison Trinitaires - 200, boulevard Robert, Granby (Québec)

Candidatures acceptées jusqu'au : vendredi 23 mai 2025

Sommaire du poste :

L'aide général(e) en cuisine assure le soutien logistique et opérationnel indispensable au bon fonctionnement de la cuisine. Il(elle) contribue à la fluidité du service en prenant en charge des tâches variées telles que la réception et le rangement des marchandises, le nettoyage et l'entretien des équipements, la plonge et la préparation d'éléments simples.

Principales responsabilités :

Il s'agit de maintenir la propreté et l'entretien de la cuisine, y compris les sols, les plans de travail, les équipements et les chambres froides. Cela inclut également la plonge et le nettoyage des ustensiles, de la vaisselle et des équipements, ainsi que la gestion des déchets et du recyclage. En ce qui concerne la réception et la gestion des stocks, il faut réceptionner et contrôler les livraisons, ranger les produits dans les espaces appropriés, effectuer la rotation des stocks et signaler les produits périmés ou endommagés, tout en réalisant divers mouvements de manutention dans la cuisine et les réserves. Pour les préparations simples et le soutien, il s'agit de préparer des éléments comme des salades, des garnitures ou des plateaux de service, aider à la mise en place des postes de travail, assurer le transport des plats et des équipements, et fournir une assistance diverse à l'équipe de cuisine. Enfin, il est crucial de respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et de suivre les instructions du cuisinier ou du chef de cuisine.

Compétences recherchées :

Pour ce poste, il est essentiel de pouvoir effectuer diverses tâches et s'adapter aux besoins de l'équipe. Il faut être capable de travailler efficacement dans un environnement dynamique, de passer facilement d'une tâche à l'autre, et d'organiser son travail en respectant les priorités. La rigueur dans l'application des procédures et le respect des normes sont cruciaux, tout comme le souci du détail et de la propreté. La capacité à collaborer avec les autres membres de l'équipe, à communiquer clairement et efficacement, et à contribuer à une bonne ambiance de travail est également importante. Il est nécessaire de travailler rapidement et efficacement, surtout pendant les périodes de

pointe, de gérer son temps et de respecter les délais, et de pouvoir travailler debout pendant de longues périodes et porter des charges.

Il est aussi important de connaître les procédures de nettoyage, de désinfection et de stockage des aliments, de respecter les règles d'hygiène personnelle et de propreté des locaux, et de maintenir un environnement de travail sécurisé. Il faut savoir utiliser les produits et équipements de nettoyage, nettoyer et entretenir les équipements de cuisine, gérer les déchets et appliquer les procédures de tri et de recyclage, réceptionner, contrôler et stocker les livraisons de marchandises, maîtriser les techniques de manutention et de port de charges, effectuer des inventaires et gérer la rotation des stocks. Il est également nécessaire de réaliser des préparations simples comme des salades ou des sandwiches, et de se servir d'appareils de cuisine de base. En résumé, ce poste requiert une grande polyvalence, une capacité à travailler en équipe, une rigueur dans le respect des normes, et des compétences techniques spécifiques à l'entretien et à la gestion des stocks en cuisine.

Qualifications requises :

- Diplôme d'études secondaire ou professionnel dans une discipline appropriée et/ou combinaison d'études et de 2 ans d'expérience pertinente acquise dans des fonctions rattachées aux responsabilités décrites plus haut
- **Atout** – Certificat de manipulateur d'aliments / Formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ

Ce poste vous intéresse ? Faisons connaissance ensemble !

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae à l'adresse courriel talents@trinitaires.com et il nous fera plaisir de vous découvrir.

Service des ressources humaines

Maison Trinitaires / Fonds Jean-Paul Régimbal