Cuisinier/cuisinière

Boucherie alimentation Idéale

Job ID
10326

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/10326

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
2025 127e Rue, Saint-georges, QC| Quebec	30-07-2026	26-01-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 22,72	5 year or more	Other trades certificate or diploma

Job Details

Nombre de poste vacant: 4
Type de contrat : temps plein
Durée hebdomadaire et horaires : variables(jour, soir et fin de semaine sur rotation
Lieu de travail : adresse de la boucherie
Date de prise de poste : dès que possible

Job Description

Production alimentaire
• Préparer les recettes et plats selon les standards établis
• Effectuer la cuisson, l'assemblage et le portionnement des produits
• Participer à la production des repas familiaux, soupes, sauces, accompagnements et plats prêts-à-manger
• Assurer une qualité constante des produits
• Respecter les priorités de production établies par le superviseur ou directeur
Gestion des aliments et inventaire
• Effectuer la rotation des produits (FIFO)
• Vérifier les dates et la fraîcheur des aliments
• Réduire les pertes et le gaspillage alimentaire
• Aviser les responsables des besoins en matières premières
Entretien et salubrité
• Maintenir un environnement de travail propre et sécuritaire
• Respecter les normes MAPAQ et les procédures internes
• Nettoyer les équipements et les surfaces de travail
• Appliquer les règles de santé et sécurité au travail

Travail d'équipe
• Collaborer avec les autres départements (boucherie, pâtisserie, emballage, comptoir)
• Maintenir une bonne communication avec les collègues et superviseurs

• Participer au maintien d’un bon climat de travail

Qualifications requises :

• Français (parler et écrit)

• Diplôme d’études professionnelles

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026