

CHEF SAUCIER

Industrie de l'alimentation

LE POSTE

Notre client, une entreprise spécialisée dans la confection et la livraison de repas santé destinés aux enfants, est à la recherche d'un chef saucier.

Établi à Saint-Hubert, c'est une entreprise québécoise et fière de l'être. On cherche quelqu'un qui peut superviser les opérations de cuisine et préparer tous les aliments comme indiqué, de manière hygiénique et de manière efficace. En plus, si tu es confortable maintenir l'inventaire des aliments, des ustensils et du matériel, nous devons en parler.

Prêt à relever un nouveau défi?

LA PERLE RARE

- Minimum de 5 ans d'expérience en cuisine de production et en préparation aliments
- Diplôme études secondaire en cuisine ou équivalent
- Certification en hygiène & salubrité MAPAQ
- Cours de premiers soins en milieu de travail est un atout
- Parler français, l'anglais est un atout

L'OFFRE

- Salaire de base :
de 45000 \$ à 50000 \$
- Utilise des contenants 100 % biodégradables et compostables
- Plus de 25 ans d'affaires
- Vacances et jours de congé payés

ÇA VOUS INTÉRESSE?

Contactez **Melanie Diotte** en indiquant le titre du poste dans votre courriel.

Joignez votre CV complet.