

CUISEUR ORGANISATIONNEL

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 cuiseur organisationnel.

Le cuiseur chauffe les repas destinés aux écoles et garderies qui en ont fait la demande. Il prépare les sacs/glacières destinés à la livraison par routes de livraison. Les plats doivent être à la température exigée par le MAPAQ. Il doit s'assurer que tous les livreurs reçoivent leurs sacs à l'heure définie et qu'ils quittent à l'heure déterminée avec tous leurs sacs.

On cherche quelqu'un qui devra être capable de travailler sous pression, être autonome et être capable de soulever des charges de 15 kg et plus.

Prêt à relever un nouveau défi?

LA PERLE RARE

- Détenir une attestation ou un diplôme d'études dans un domaine lié à la cuisine ou à la nutrition (niveau secondaire ou cégep)
- Avoir de l'expérience dans la manipulation de repas en haute volume
- Formation en hygiène et salubrité
- Très minicieux
- Parler français, l'anglais est un atout

L'OFFRE

- Salaire de base : **de 18 \$ par heure**
- On 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.